6: Bernal Villa SC15 Paez

Revista Colombiana de Antropología

ORGANO DEL INSTITUTO COLOMBIANO DE ANTROPOLOGIA

MINISTERIO DE EDUCACION NACIONAL

VOLUMEN III

BOGOTA - COLOMBIA
AÑO 1954

[Title Page]

6: Bernal Villa SC15 Paez

ECONOMIA DE LOS PAEZ

Por

SEGUNDO BERNAL VILLA

[P. 291]
[P. 292 is blank]

Consideraciones generales

Los productos de la tierra constituyen la parte sustantiva de la economía Páez. Apenas conocen los indios algunas artes manuales practicadas muy raras veces. La recolección y la cacería son actividades bastante secundarias y, mucho más aún, la pesquería. La ganadería, con ser una actividad de merecida consideración por su desarrollo y por ser, además, la esencia de la concepción indígena de la riqueza, sirve más para efectuar operaciones desventajosas de trueque con la población blanca y mestiza que para derivar lucro bien sea en dinero o en especies. La economía Páez es, pues, directa, carente de intermediarios en las funciones de producción y de consumo. La familia consume lo que produce. Pocos son los artículos de consumisión que se adquieren. Se refieren esencialmente a la sal, las herramientas, los artefactos culinarios y al vestido. Asímismo, pocos son los productos que se expenden. El café, la cera de laurel, la papa, los ajos y la coca. Cabe advertir. que el incremento de algunos de estos productos, es de reciente data. La producción Páez apenas abastece y rara vez deja un excedente para sostener un comercio regular. La previsión para las épocas de carestía existe, pero no es suficiente ni organizada.

El trabajo de la tierra condiciona las actividades diarias de la familia Páez. Podría decirse que los ciclos vitales se sumergen en los ciclos agrícolas. Primordialmente, el año se divide en meses de la preparación de la tierra y en meses de la cosecha incluyendo la defensa de los productos en sazón. Los meses comprendidos entre los extremos de este ciclo económico se dedican a pequeñas actividades manuales o emigran a contratarse como jornaleros en las fincas de los "blancos" (1). La vida social y las fiestas religiosas son frecuentes en este lapso. El trabajo se reali-

(1) Término genérico con que los indígenas designan a todos los que poseen las normas de la cultura occidental sin discriminación racial. Para comodidad del trabajo adoptamos esta acepción poniendo la palabra entre comillas.

za con devoción y constancia. No se efectúa con prisa pero tampoco se descansa.

Cada familia Páez posee sus terrenos. Es su ambición. La fuente primaria de su seguridad. Cada fragosidad tiene un dueño cuyo título ha sido ganado con el sudor de la propia frente. Cada fragosidad esconde el rancho que aloja a la familia. Cada pulgada de tierra es defendida por el indígena con pasión. No son pocos los pleitos suscitados por este hecho. Asímismo, los Cabildos nunca son tan celosos como en la defensa de los terrenos de la Parcialidad. Las áreas de población constituyen puntas de lanza en el corazón mismo de la comunidad. Se han establecido con la plena oposición de los indígenas. Por otra parte, la defensa de las tierras y la incontaminación con pueblos extraños son postulados de la mítica. La distribución de las casas sugieren de antemano la profusión de los caminos y la propiedad privada.

Cuando la tierra escasea la conquistan, no importan las distancias ni las dificultades que sobresalgan. Son buenos colonizadores y raras son las personas que careciendo de tierra se contratan como peones permanentes o se convierten en terrazgueros de los grandes hacendados. Prefieren antetodo, la independencia.

Al estudiar la economía de los Páez no se pueden pasar por alto algunos factores de índole geográfico-físicos y culturales. Ellos son:

1º *Pisos térmicos.* Las tierras ocupadas actualmente por los Páez de Tierradentro, corresponden a los pisos térmicos frío y templado. La curva de nivel correspondiente a los dos mil metros pasa por *Topa, Turminá, Guanacas,* El Cabuyo, *Malvasá, Pisimbalá, Lame,* La Troja e Irlanda, desde donde tuerce hacia el oriente. La curva de los tres mil metros, sensiblemente paralela a la anterior, está pegada muy cerca del espinazo de la Cordillera Central. Forman estas dos curvas una zona estrecha que corresponde al piso térmico frío y dentro de la cual se encuentran las Parcialidades de *Toez, Huila, Vitoncó,* San José, *Mosoco, Lame* y *Yaquivá,* además de una considerable extensión de las extintas parcialidades de *Guanacas* y *Turminá.* Representa toda esta zona una "región culturalmente influída" en el sentido literal que le da el Profesor Guhl (2). Un magnífico camino de herradura une a *Mosoco* con Silvia, atravesando el Páramo de Moras. El tránsito de gentes es intenso y constante en casi todos

(2) Guhl, E. *Ambiente Geográfico-Humano de la Costa del Atlántico.* Revista Geográfica, p. 159.

los meses del año. En los últimos decenios, ha sido una zona activa de colonización indígena y "blanca". Lo sigue siendo aún. *Coscuro* y *Malvasá*, en la Parcialidad de San Andrés, son regiones de colonización netamente "blanca". Pero *Tumbichukue*, las partes altas de *Lame*, *Mosoco*, San José, *Huila* y *Toez* son zonas de colonización exclusivamente indígenas. La importancia de *Mosoco* es relievante. Fue un gran centro de población Páez y lo sigue siendo aún, en igual forma que lo son *Pitayó* y *Tacueyó* al otro lado de la Cordillera, pero no por ello podemos afirmar que "la mayor parte de las poblaciones y las más importantes para los Paeces" se hallen situadas en la región fría como lo afirma categóricamente el Profesor José Pérez de Barradas. *Mosoco*, en pleno proceso de aculturación, es buen productor de papa, trigo y maíz. Es el verdadero Tierradentro por la fisiografía, la producción y el progreso. Pero en tiempos de la conquista fueron los *tálagas*, *aviramas*, calderas y *Togoimas*, quienes derrotaron a Ampudia y Belalcázar, y los grupos políticos fuertes tenían como sedes principales a *Tálaga*, *Suin* y *Avirama* (3). "El lugar de residencia de un cacique constituía una especie de población o sitios de reuniones, la mayoría de los cuales permanecen hoy como pueblos de indios y conservan sus nombres tales como *Suin*, *Tálaga*, *Avirama*, *Togoima*," *Chitoquez*, *Cuetando*, *Yaquivá*, *Pisimbalá* e *Itaibe*, todos ellos localizados en el piso térmico templado. Es precisamente en el curso del río Páez y en los cursos medio e inferior de sus afluentes donde actualmente se concentra la población Páez.

2º *Fisiografía*. Ya la simple ojeada de la loca geografía de Tierradentro, sugiere al espíritu el esquema de vida del pueblo Páez. La fisiografía de todo el curso del río Páez, desde Irlanda hasta *Itaibe*, con casi todos sus afluentes, se constriñe en perfilados accidentes. Pudiera decirse que forma una "chimenea térmica", expresión ésta del Profesor Guhl. Pertenece al piso térmico templado. Es la tierra de las grandes pendientes cubiertas de pastos naturales y de las estrechas y cortas vegas de suelos feracísimos. No faltan quiénes hablen de la feracidad de todo el suelo de Tierradentro, calificándolo, consecuencialmente, como zona de privilegio. El concepto resulta engañoso porque no se tiene en cuenta el factor fisiográfico. La capa vegetal aprovecha-

(3) Hernández de Alba, Gr. *The Highland Tribes of Southern Colombia*. pp. 915-960.

ble únicamente la encontramos en las estrechísimas vegas de los ríos, ramblas y quebradas y en las partes donde la topografía se suaviza un poco. La rivera izquierda del río Páez, desde *Toez* hasta La Plata, difícilmente es aprovechable para la agricultura y la ganadería, dada la brutalidad de las pendientes. Cada afluente que entra por ese lado es un zanjón separado por filos orientados de noreste a suroeste. Más bien la margen izquierda ofrece vegas importantes. Es allí donde crecen con vigor el plátano, la yuca, la caña de azúcar, la coca, la arracacha, el maíz y últimamente el café y la guadua. Las tierras son esencialmente ácidas y las gramíneas se producen en abundancia y de muy buena calidad. El trigo y el café del municipio de Inzá gozan de merecida reputación en la república por la abundancia y calidad de los granos.

Treinta y dos cursos de agua, aproximadamente, recibe el río Páez por la margen izquierda, y diez y siete por la derecha. Fácil es imaginar lo quebrado del terreno, si tenemos en cuenta que cada uno de ellos forma un zanjón infranqueable. Fácil es, también, imaginar la magnitud de la erosión, ayudada por factores de índole cultural, tal como el combate sistemático de la vegetación herbácea mediante el sistema de las quemas anuales. La violencia de las aguas salvajes denuda y aún forma verdaderos ríos de piedras, tal como se observa en el punto denominado *Vicanenga*, en el municipio de Páez. Los riachuelos y torrentes tienen, a veces, descomunales crecidas. En 1949 el torrente de *Topa* arrastró íntegramente su pequeño valle de confluencia, sobre el cual estaba asentado el caserío conocido con el nombre de Brisas, hoy Valencia, creciente que nuevamente se repitió en abril del presente año.

Naturalmente, la extensión de suelos laborables, no guarda proporción con el crecimiento de la población. La fisiografía del piso térmico frío, en cambio, se distiende y suaviza, el horizonte se amplía, las manchas de vegetación arbórea se acrecientan, se multiplican las parcelas semejando verdaderos tableros de ajedrez en *Mosoco*, San José y *Vitoncó*. Sus suelos nutren el maíz, el trigo, la papa, el ulluco, la majua y los ajos. Por las divisiones de la parcelas se levantan, como muros verdes, las plantaciones de cabuya.

3º *Densidad de población*. El aumento de la población indígena en general y de la "blanca" en particular, ha obligado a aquéllos a utilizar o terrenos cada vez más difíciles, empinados

y estériles o a emigrar en busca de terrenos baldíos. Ya desde la época de la conquista tenemos noticias de la expansión del pueblo Páez hacia las vertientes occidentales de la Cordillera Central, formando núcleos como *Pitayó*, *Tacueyó* y San Francisco. En la actualidad encontramos grupos Páez en las vertientes orientales de la Cordillera Occidental en el Departamento del Cauca, en los departamentos de Huila y Tolima, y en el Valle del Cauca, como avanzada Páez, los centros de Chinche y Potrerillos al norte de la población de Palmira (4).

Agricultura y horticultura

La agricultura y la horticultura constituyen la fuente primordial de subsistencia de los Páez. Abarca una amplia zona hipsométrica que va desde los mil metros (La Plata, Huila) y rebasa holgadamente la línea de los tres mil metros de altura sobre el nivel del mar *(Mosoco)*. Naturalmente, las especies de cultivo varían con los pisos térmicos y, consecuencialmente, el régimen dietético. Lo que sí no varían son los métodos de cultivo y, sobre todo, las prácticas mágicas asociadas a él. Igualmente, varían la extensión y los tipos de suelos cultivables. Los más aprovechados en Tierradentro son los comprendidos en el piso térmico templado. Vimos ya la feracidad y extensión de los mismos. Los suelos del piso térmico frío son feraces y mayores en extensión. Gruesas capas humosas se observan en *Lame*, *Mosoco*, San José, La Troja, Irlanda, *Guanacas*, *Turminá* y *Coscuro*. Constituyen, desde luego, auténticas zonas de privilegio. Con todo, los suelos no son racionalmente aprovechados ni conservados. La explotación de la tierra se hace en forma exhaustiva. Una rocería no resiste dos cultivos consecutivos. De manera, pues, que cada año es menester un nuevo terreno, nueva rocería, nuevo cercado y nueva quema. Una vez efectuada la cosecha se abandona el rastrojo y con el correr de los años se recubre nuevamente de arbustos y matorrales. A los siete años, más o menos, se limpia otra vez el terreno de las malezas y se vuelven a sembrar las mismas especies de cultivos. En Calderas, Santa Rosa y *Togoima* se siembra maíz, arracacha, fríjoles, coles, papas, y, a veces arvejas. El proceso anteriormente descrito es típico de esas parcialidades. En *Mosoco* y partes frías en general, se siembra en la misma roza maíz, papas,

(4) Duque Gómez, *L. Problemas Sociales de algunas parcialidades indígenas del Occidente de Colombia*, p. 187.

habas, fríjoles, árboles frutales en algunas partes y después de esto trigo. En San Andrés, especialmente en las vegas, se siembra maíz, plátano, fríjol, arracacha, yuca, caña de azúcar, y café. No existe, pues, un conveniente aprovechamiento del suelo ni defensa del mismo, aparte de los varios años de descanso. No conocen los abonos, ni la rotación de cultivos, ni los sistemas de riego.

Es interesante anotar que las familias de San Andrés, Calderas, *Lame* y *Mosoco*, tienen, generalmente, tierras en las partes bajas de los ríos y quebradas y en las partes altas donde abunda la vegetación arbórea, denominadas, por ellos, la "montaña". De esta suerte, pueden realizar cultivos de zona fría y templada (Calderas, San Andrés, Lame) o aprovechar el ciclo estacional anual de las partes altas de la cordillera *(Mosoco)*.

En una de las fincas se levanta la vivienda principal, en tanto que en las otras se construyen ranchos donde vivirán las familias en los meses de cosecha. Es en la casa principal donde se forma la huerta con plátano, caña de azúcar, cebolla, cilantro, coca, coles (San Andrés, Santa Rosa, Calderas, Togoima) o con coles, ajos, cebolla, yuca de *pipchao*, duraznos y manzanas *(Lame, Mosoco, Vitoncó)*. El ají se cultiva en las huertas. Esta casa principal forma lo que en nuestra cultura se llama hogar. Es aquí donde el fuego se conserva siempre, donde se guardan las mazorcas de maíz, los haces de trigo, las jigras de fríjoles, las herramientas, las canoas, la vajilla, y los trapiches; donde viven las gallinas, los cuyes, los puercos y los pavos.

Cultivos industriales prácticamente no existen. No se hallan plantaciones de tabaco y algodón. Las plantaciones de caña de azúcar, entre los indígenas, son de poca extensión. Sirven únicamente para obtener guarapo, que ha reemplazado casi por completo a la chicha de maíz. Sólo los blancos y algunos mestizos poseen extensos cañaverales para la obtención de la panela.

El fique en Tierradentro prospera muy bien. Pero es en *Vitoncó* y *Lame* donde se observan numerosas plantaciones de cabuya de muy buena calidad por la extensión y abundancia de la fibra, sembradas en los alinderamientos de las propiedades. Esta riqueza no tiene todo el aprovechamiento que debiera tener. Los indígenas apenas confeccionan jigras y lazos para el consumo interno.

La guadua prospera muy bien en los valles templados. Es de excelente calidad. En la mayor parte de los casos sirve como sombrío del café. Su incremento redundaría en evidentes beneficios.

Aunque las plantaciones de coca están proscritas por la ley colombiana en casi todos los hogares se cultiva con fines consumitivos y en algunas parcialidades se observan numerosas plantaciones con fines comerciales. El valor de la hoja es alto. Una libra se cotiza a tres pesos.

Aserríos de madera existen en *Coscuro*, *Toez*, el río de la *Símbola*, la quebrada del Salado. Pero es una industria casi exclusivamente de los "blancos". Unicamente en San Andrés y *Mosoco* ha sido posible observar aserradores indígenas. No hay reforestación.

En gran parte de las parcialidades de San Andrés, Calderas, *Lame*, *Mosoco* y *Vitoncó* y toda la hoya del río Páez los desmontes parecen haber sido efectuados en tiempos bastantes remotos. No se encuentran bosques, pero se hallan restos a lo largo de los filos y cuchillas que separan los valles y en los recovecos donde no alcanza a hollar la planta humana. Los escarpes están recubiertos de uniforme vegetación de sabana.

En muchas parcialidades existen restos arqueológicos pertenecientes a una ignota civilización anterior a la de los Páez. Las tierras donde existen estos elementos son aprovechados sin temor alguno. Pero cuando los cultivos están en "roza nueva" los naturales tienen la precaución de efectuar las purificaciones de rigor, antes de empezar a consumir los productos, para evitar la peste de "pijao" que puede sobrevenir en caso de que los frutos hayan estado en contacto con los restos arqueológicos, "pijaos" en el decir de los indígenas.

La fruticultura no está muy extendida, si bien que hasta no hace mucho tiempo Inzá gozó de la fama de ser productor de duraznos y manzanas de muy buena calidad. En la actualidad se cultivan con fines comerciales en *Vitoncó*, La Troja y El Cabuyo, donde existen verdaderos huertos de estos árboles mantenidos con cuidado. Los frutos son magníficos y se cosechan en los tres primeros meses del año. Negociantes de Silvia rematan las cosechas, cotizándose hasta catorce pesos la arroba. *Lame* produce quizá los mejores duraznos, pero no son aptos para la exportación porque se dañan fácilmente. También existen numerosas plantaciones en *Tumbichukue* y Calderas, aunque sin mayores cuidados.

Entre los Páez la floricultura no existe y no justifican el trabajo que los "blancos" invierten en sus jardines. Opinan siempre que en aquellas tierras debe sembrarse plantas alimenticias.

De las plantas cultivadas consideran indígenas el maíz ("los

Pijaos tenían maíz"), el plátano hartón ("también tenían los Pijaos"), el fríjol, el mejicano, las coles y la caña "criolla", mientras que la coca, dicen, parece [illegible]ás de los "blancos".

Especies cultivadas y zonas de cultivo

Hé aquí la lista de las plantas alimenticias que cultivan los Páez (5):

Nombre vulgar	*Nombre latino*	*Nombre Páez*
Maíz	Zea maiz L.	*kuki*
Plátano	Musa paradisiaca L.	*tulú*
Banano	Musa sapientum L.	*kineño* (6)
Yuca	Manihot utilissima L.	*ña*
Batata	Ipomea batatas Poit. Andigenum	*ut*
Papa	Solanum tuberosum	*kúka*
Arracacha	Arracacia xanthorrhiza Bancr.	*as* (7)
Caña de azúcar	Saccharum officinarum L.	*ñusha*
Col	Brassica oleracea var. scephala	*kulles* (8)
Cebolla	Allium cepa L.	*spulla* (9)
Fríjol	Phascolus vulgaris L.	*us*
Ullucos	Ullucos tuberosus ex Lozano	*shubil*
Trigo	Triticum aestivum L.	*scuchi*
Cebada	Hordeum vulgare L.	*sebara* (10)
Ajos	Allium sativum L.	*akos*
Majuas	Tropaeolum tuberosum R. et P.	*puel*
Ahuyama	Cucurbita maxima Duchesne	*Ape*
Mejicano	Cucurbita pepo L.	*Peté*
Habas	Vicia Faba L.	*apas* (11)
Arvejas	Pisum sativum L.	*alpés*
Ají	Capsicum sp.	*ámua*
Cilantro	Coriandrum sativum L.	*klandós* (12)
Aguacate	Persea americana Mill.	*útse*
Naranjas	Citrus sinensis (L) Osbeck	*llimas*
Manzanas	Pyrus malus L.	*manzanas*
Durazno	Frunus persica L.	*lashno*

(5) Agradecemos al Herbario Nacional Colombiano, especialmente al doctor Jesús M. Idrobo, por la determinación científica de las plantas.

(6) Del castellano: guineo.

(7) Vocal subrayada indica nasalización: sh = a la ch francesa (chaise); ch = a la ch española (chicha); j = a la j francesa (jardín); h = a la j española (rojo).

(8) Del castellano: coles.

(9) Del castellano: cebolla.

(10) Del castellano: cebada.

(11) Del castellano: habas.

(12) Del castellano: cilantro.

Nombre vulgar	*Nombre Latino*	*Nombre Páez*
Piña	Ananas comosus (L) Camargo	*chaká*
Granadilla	Passiflora Ligularis Juss.	*shlal*
Café	Coffea Arabiga L.	*café*
Uvilla	Physalis sp.	*chimbá*
Chachafruto	Erythrina edulis Triana ex Micheli	*ásual*
Pepino	Solanum muricatum Ait.	*pina*
Yuca de *pipchao*	Dioscorea sp.	*shul*
Otros cultivos:		
Coca	Erythroxylon coca Lam.	*esh*
Guadua	Guadua angustifolia Kuth	*nam*
Calabazo	Lagenaria vulgaris Serg.	*tuis*
Totumo	Crescentia cujete L.	*shiptuke*
Cabuya	Foucrea cabuya Trel.	*bats*
Eneldo	Anethum graveolens L.	*llinojo*
Yerbabuena	Mentha viridis L.	*tachá*
Ruda	Ruta graveolens.	*luda*

En realidad, para cierta clase de fríjol que los indígenas llaman "kacha", para la uvilla, el chachafruto, frutas en general y todas las plantas especificadas como otros cultivos, excepto la coca, la palabra cultivo resulta inadecuada, puesto que se dan casi en estado semisilvestre. Los indígenas aprovechan sus frutos siendo el consumo, por lo tanto, ocasional y no siempre necesario.

Si bien parece que el territorio de los Páez, en tiempos de la Conquista, se extendió hasta muy próximo al río Magdalena, el núcleo principal de la población estuvo localizada en la zona templada y en la zona fría. Los pisos térmicos determinan las zonas de cultivo. Una va de los mil a los dos mil metros y comprende toda la hoya del Páez desde Huila hasta La Plata y los cursos medio e inferior de sus afluentes *Símbola*, río Negro de Narváez, Moras, *Kukiyú* y Ullucos. En ella quedan situadas las capitales de distrito Inzá y Belalcázar y las siguientes aldeas indígenas: *Itaibe*, *Chitóquez* (Ricaurte), *Cuetando*, *Yaquivá*, San Andrés de *Pisimbalá*, Santa Rosa, *Togoima*, *Avirama*, *Chinas*, *Suin*, *Tálaga*, *Toez y Huila* (*Byla*), además, de Valencia, *Topa*, Pedregal y *Turminá*. Cultivan predominantemente plátano, yuca, maíz, caña de azúcar, fríjol, arracacha, coca y el café que está en pleno desarrollo. La otra zona va de los dos mil a los tres mil metros y contiene los pueblos de Calderas, *Lame*, *Mosoco*, San José, La Troja, Vitoncó e Irlanda. Cultivan papa, maíz, ullucos, trigo, ajos y habas.

Del cultivo de la caña los Páez distinguen las siguientes va-

riedades: java, criolla, amarilla (*mum ñusha*), negra (*ñusha kuchi*). Del maíz el capio (blanco, blando y morado) o *kukiguafi*, el maíz calentano o *kukibah*, el calentano duro, y fino o *kukimull*. De la papa la *kaka chime* (blanca), la *kaka kuchi* (de cutícula morada), la *kaka bé* (colorada) y la papa tusa (tiene el corazón morado). De la yuca distinguen la noli, guaturunga, pitaleña, negra y colorada. De éstas la primera y la última se dan al año y a los tres años respectivamente y las otras a los dos años.

Ciclos agrícolas

Cultivo	*Siembra*	*Cosecha*	*Cosechas sucesivas*
Maíz	marzo-mayo	A los 8 meses (templado)	Una cosecha anual
	mayo-agosto	A los 10 meses (frío)	Una cosecha anual
Fríjol	marzo-mayo	A los 7 meses (templado)	Una cosecha anual
	mayo-agosto	A los 8 meses (frío)	Una cosecha anual
Habas	mayo-agosto	A los 10 meses	Una cosecha anual
Papa	octubre-diciembre (páramo)	A los 5 meses	Una cosecha anual
	abril-agosto	A los 5 meses	Una cosecha anual
Ullucos	abril-junio	A los 5 meses	Una cosecha anual
Trigo	julio-septiembre	A los 8 meses	Una cosecha anual
Yuca	cualquier mes	Al año (noli)	Continuo
Plátano	cualquier mes	A los 2 años	Continuo
Arracacha	cualquier mes	A los 2 años	Continuo
Batata	cualquier mes	A los 6 meses	Continuo
Coca	marzo-abril	Al año	Cada tres meses
Cebolla	cualquier mes	A los 2 meses	Continuo
Ajos	febrero-abril	A los 4 meses	Corte cada 6-8 meses
Caña	abril-mayo	A los 2 años	
Café	marzo-abril	A los 3 años	2 cosechas al año

Durante todo el año y en cualquier mes cosechan yuca, arracacha, batata, plátano, cebolla y coles.

El café lo cosechan en los meses de octubre y noviembre (cosecha principal) y en mayo y junio (mitaca).

En Calderas, *Tumbichukue*, *Lame*, El Cuartel, La Troja y *Vitoncó* cosechan duraznos principalmente en los meses de febrero y marzo. Aunque consumen esta fruta la mayor parte está destinada para la venta.

En las parcialidades de clima templado consumen, aunque no sistemáticamente, frutas: aguacates, naranjas, guabas, caimitos.

En la parcialidad de *Mosoco* y hacia la primera mitad del año cosechan papa, maíz, fríjol, habas, cebada, trigo y ullucos. La cosecha empieza con el fríjol y se continúa, luégo, con el maíz, haba, papa, trigo, cebada, terminando con la cosecha de ullucos que se realiza en el mes de agosto.

Las cosechas de papa, majua y ullucos, de la primera mitad del año, se hacen con magníficos resultados en el "páramo", región montañosa que muere en las sabanas del Páramo de Moras. Esta región, conquistada en tiempos relativamente recientes, es de suelos feraces y húmedos. Las cosechas se dan abundantes y de excelente calidad. Produce pingües beneficios. Aquí está la verdadera producción de papa de *Mosoco*. Ellos mismos la designan como cosecha principal. En los meses de abril y mayo, en que se efectúan las cosechas de papa, numerosas recuas sacan diariamente esta producción al mercado de Silvia. Las utilidades de esta siembra son seguras. Los cultivadores informan que aún vendiendo a cuatro pesos la arroba se obtiene ganancia. Normalmente la arroba de papas se cotiza a seis y siete pesos. Las siembras de papa en el "páramo" empiezan en octubre, se intensifican en noviembre y diciembre y en enero s ralizan las últimas. Aprovechan la benignidad del clima en este tiempo. En los meses de junio, julio y agosto el invierno es fuerte, con fríos intensos y vientos huracanados. El tránsito de los páramos por esta época ofrece serios peligros.

En San José, la Troja, El Cabuyo, El Cuartel, *Lame*, *Vitoncó*, durante los cuatro primeros meses del año se cosecha trigo, cebada, maíz, fríjol, habas y duraznos.

Hacia los meses de octubre, noviembre y diciembre realizan cosechas en *Suin*, *Chinas*, Calderas, San Andrés, *Togoima*, Santa Rosa y *Mosoco* propiamente dicho y consisten principalmente de maíz, fríjol, ullucos, papas y café. Forman lo que pudiéramos

llamar las segundas cosechas del año en Tierradentro. Las siembras comienzan después del miércoles de ceniza (marzo aproximadamente) y se acentúan en los meses de abril y mayo. Las últimas se hacen en julio. La semilla de papa que siembran por este tiempo en *Mosoco* proviene de la cosecha en el "páramo". Son siembras secundarias de escaso rendimiento. Generalmente producen pérdidas, pero los cultivadores mosoqueños siembran con el fin de conservar la semilla. Es interesante hacer resaltar que la única actividad agrícola que realiza un comerciante radicado en *Mosoco* es la siembra de papa en el "páramo". Prescinde totalmente de la siembra de julio. Prefiere comprar la semilla en Silvia, paga toda la fuerza de trabajo, y a pesar de estas inversiones que son altas, obtiene jugosos beneficios.

Aparte del maíz, producto de consumo básico en todas las parcialidades, algunas de éstas dan preponderancia a determinados cultivos destinados especialmente para el comercio. Así, pues, *Mosoco*, produce papas y ajos; San José, trigo; *Vitoncó*, trigo y duraznos; *Lame*, trigo y cera de laurel; Togoima, coca y las demás café.

Los meses de más intenso trabajo en la zona templada corresponden a los cinco primeros del año, especialmente, a los de febrero y marzo, con el fin de aprovechar los días de sol de estos meses, efectuar las quemas y realizar las siembras, que a su vez se beneficiarán con las lluvias de abril, mayo y junio. Durante esta época se consumen las reservas de las cosechas del año anterior, que dicho sea de paso, no son muchas. De esta manera tenemos que los meses de escasez son junio, julio y agosto, y los de relativa abundancia octubre, noviembre y diciembre; aquéllos de un relativo verano y éstos de abundantes lluvias.

En *Mosoco* varía sensiblemente este esquema debido a la peculiaridad de su clima y a la posición geográfica. Las lluvias son constantes casi en todos los meses del año; no obstante, puede contarse con algunas semanas de sol en los meses de enero y febrero. A mediados del año cuando soplan los vientos alisios del SE. el invierno es violento. Así, pues, los meses de intenso trabajo son abril, mayo y junio y coinciden, precisamente, con las cosechas de papa, trigo y maíz; también lo son los de noviembre y diciembre, por las siembras de papa en el "páramo". Son meses de abundancia marzo, abril y mayo y algo también septiembre y octubre. Aparentemente no debería existir meses de "hambruna", pero sí los hay.

Es evidente que los mosoqueños trabajan más y mejor que los otros indígenas; prácticamente cosechan en casi todos los meses del año, pero tienen como los otros meses de "hambruna", que son septiembre, octubre y noviembre, a pesar de que en estos meses cosechan papas y ullucos; pero los llaman así porque no tienen maíz. El cultivo de la papa en grande escala comenzó hace, más o menos, dos decenios. "De 1925 a 1930 quien más sembraba papa era Ezequiel Mulcué, lo cual producía asombro entre las gentes; ahora quien menos siembra son veinte arrobas", dice un informante. En la actualidad hay indígenas que siembran hasta doscientas arrobas en el año, de las cuales solo setenta se siembran en el "páramo" y se obtienen mejores resultados que de las otras arrobas sembradas. Entonces, nos preguntamos, por qué los mosoqueños tienen sus meses de hambre?

El producto básico de la alimentación Páez es el maíz. Lo fue antaño y lo sigue siendo actualmente. Psicológicamente se sienten plenamente satisfechos cuando tienen maíz que consumir. Su ausencia produce sensación de insatisfacción alimenticia. Antes de la era de la papa predominaban los cultivos de maíz y trigo.

Durante los meses de julio, agosto, septiembre y octubre, los indígenas tienen poco trabajo. Es así cómo los de *Vitoncó*, San José, *Lame*, *Suin*, salen a contratarse como peones en las fincas de los "blancos" al otro lado de la Cordillera (Popayán, Corinto y hasta en el Valle del Cauca). Regresan a finales del año cuando están próximas las cosechas de maíz y trigo. Los indígenas de Calderas, San Andrés, Santa Rosa y Togoima salen a las fincas de Inzá o La Plata. Regresan en octubre cuando las cosechas de maíz están cercanas. Huelga decir que esta mano de obra es excelente y barata. Y por lo mismo muy solicitada.

Los indígenas de *Mosoco* tienen trabajo suficiente en su propio terruño.

Rozas

Se llama genéricamente roza a la extensión de tierra desmontada, quemada, limpiada y cercada, lista para la siembra. Se halla en cada propiedad particular. Tiene una extensión de una hectárea aproximadamente. Rozas de dos o más hectáreas son escasas. El aumento de la producción no se refleja en el ensanchamiento de las rozas, sino más bién en la multiplicación de las mismas y en la utilización de terrenos cada vez más escabrosos y

estériles. Los indígenas para explicar la extensión de sus rozas apelan a la cantidad de maíz sembrado, es decir, cuatro cuartillas (dos arrobas aproximadamente). Como cada roza no produce más que una cosecha anual, los Páez cuentan la extensión de sus propiedades por años. Así, si se les pregunta qué extensión de terreno poseen, manifiestan que tienen dos, cuatro, seis, diez, años. Lo que equivale a decir que tienen un terreno donde se pueden establecer dos, cuatro, seis, diez rozas distintas. De manera que un año, entre los Páez, no solamente es una medida de tiempo sino, también, agraria.

Las rozas no las hacen nunca en las faldas cubiertas de pajonales. Se establecen donde existen matorrales tupidos o bosques verdaderos. Miradas a distancia, semejan claros rectangulares o cuadrangulares en medio de los bosques o matorrales. Cuando se establecen en una montaña virgen los trabajos se inician en octubre. Pero comúnmente es en los meses de diciembre, enero y febrero cuando los indígenas están atareados en esta faena. Son meses de verano, y, además, tienen alimentos qué consumir. Con los soles del verano secan rápidamente las chamizas y a fines de febrero y todo el mes de marzo se queman íntegramente. Recorriendo Tierradentro por esta época se contemplan manchas negras por doquier. Por otra parte, se queman todos los pajonales de las pendientes con el fin de que, con las aguas del invierno, renazcan con vigor y puedan pastar los animales.

La quema es el sistema agrario más extendido y más arraigado en Tierradentro. Es el medio más efectivo de limpiar los terrenos llenos de lianas, pajonales, matorrales y árboles, y, lógicamente, el más económico. Con ella se combaten toda clase de insectos dañinos a las plantaciones y ofidios venenosos que no son escasos. La ceniza producida, cuando no es arrastrada por las aguas salvajes, constituye un verdadero correctivo de los suelos indudablemente ácidos. La quema de los pajonales es imprescindible, pues aparte de acabar con la paja seca, verdadera maleza que no permite prosperar los retoños, termina con la garrapata. Los tiernos retoños de los herbáceos constituyen un magnífico alimento del ganado vacuno, mular y lanar. Desafortunadamente estas quemas no se realizan con un sentido creador sino, más bien, destructivo. Se pone fuego también a la vegetación de los filos, cuchillas y recovecos, donde ninguna evidente utilidad puede obtenerse y antes, por el contrario, se destruye una vegetación que virtualmente

podría convertirse en barrera que impediría el despeñadero de los animales.

Las rozas también se establecen en las orillas de los arroyos, quebradas, ríos, fuentes, huecos húmedos que, desde el punto de vista lucrativo, es excelente, puesto que es allí, precisamente, donde mejor rinde la cosecha, pero es completamente perjudicial, puesto que destruye la vegetación que conserva la humedad y mantiene fijos los suelos, evitando, de este modo, la erosión.

La rocería se efectúa con todos los miembros varones de la familia. Pero lo más general es que se realicen mingas. En tal caso, los peones con sus machetes cortan primero las hierbas, ramas, lianas, etc., que quedan debajo del monte; luego con hachas y machetes tumban los árboles. Es de notar que estos árboles no se cortan por la base sino a la altura de los ojos más o menos. La tala se deja secar un mes aproximadamente y luego se quema. Los maderos gruesos quedan intactos de igual manera que las chamizas. Estas se amontonan y los palos se cortan para estantillos de la cerca. Para esta obra también se hacen mingas. Se paran primero los estantillos con un metro de distancia aproximadamente. Luego se entrecruzán varas y chamizas. Las cercas quedan tan tupidas que evitan la entrada de perros, cerdos y otros animales. La entrada de las gentes se hace por medio de un palo con muescas que se recuesta sobre la cerca en ambos lados. Estos palos se denominan *a/a*, los cuales se colocan también en partes difíciles de los caminos sobre todo para salvar barrancos.

En *Mosoco*, donde los terrenos son limpios y parcelados, las rocerías no existen. Solo en el "páramo", región montañosa, puede observárselas. Pero la costumbre de dejar el terreno sin cultivar por varios años no ha desaparecido. Las cercas se hacen con estantillos de lechero, árbol que tiene la particularidad de enraizar y seguir viviendo. Pero el uso de alambre de púa es cada vez más creciente.

Siembra y cosecha

Las siembras están condicionadas por el régimen pluviométrico de Tierradentro. Son meses de verano enero, febrero, marzo, julio, agosto, septiembre, y de invierno son abril, mayo, junio, octubre, noviembre y diciembre. Naturalmente, estas épocas de verano son relativas y corresponden prácticamente a la zona templada. En *Mosoco* y partes altas de la cordillera casi constantemente

pérdida de tiempo. En las deshierbas también hacen mingas e intervienen muchachos y hasta mujeres. A los seis meses aproximadamente, arrancan las hojas secas y amarillas de las cañas, labor que denominan descalzar; piensan que haciendo así las hojas tiernas adquieren un color verde-oscuro y las mazorcas crecen vigorosas. Las hojas arrancadas sirven para cubrir el techo de los ranchos que construyen para cuidar las sementeras y para alojar a la familia en tiempos de la cosecha.

Las labranzas son atacadas por bandadas de loros y chamones; las ahuyentan con espantapájaros (*kanasá*) que colocan en sitios estratégicos. Las ardillas y los perros son también enemigos del maíz y para defenderlo construyen trampas o hacen uso de sus escopetas. Por otra parte, las mujeres y los niños rodean constantemente las labranzas. Junto al rancho construyen, muchas veces, una alta barbacoa, desde la cual se puede vigilar la integridad de las sementeras.

Los indígenas consideran que las sequías agostan los sembrados y el invierno exagerado los perjudica. Cuando las hojas se chamuscan y la planta no forma mazorca, piensan, entonces, que los envidiosos (los brujos) han brujiado el maíz. En tal caso, llaman al médico bueno *(té eu)* para que levante la brujería. La defensa, es pues, de tipo mágico (13).

Los indígenas no roban maíz. Si necesitan lo compran al vecino. Las transacciones se hacen a precios muy bajos. Si alguno se niega a vender, es decir, "mezquina el maíz", el comprador amenaza robarle, aunque nunca lo hace, si es gente buena, pero lo hace si es malo (brujo). Estos hurtos son castigados por el Cabildo.

Cuando la mazorca está granada y tierna (choclo) comienza el consumo, previa la realización de prácticas mágicas, cuando el producto es de roza nueva (14). El consumo empieza por la parte externa y al derredor de la labranza, dejando la parte central para que se convierta en maíz seco. Si alguien coge el maíz de cualquier parte, las gentes observan ácidamente que "come como los perros". La cosecha de maíz la hacen en uno o dos días. Invitan a los familiares para que ayuden y son gratificados con una arroba aproximadamente. Obsequian también igual cantidad a las personas que desinteresadamente ayudaron a efectuar la roza y siembra.

(13) Bernal Villa, *S. Magia y Medicina entre los Paeces.* p. 245.
(14) Ibid., p. 246.

están cayendo lluvias menudas cuando no son verdaderos aguaceros. En julio, agosto y septiembre el invierno es crudo, influito totalmente por los vientos alisios del SE.

Teniendo en cuenta estos factores climáticos las siembras se verifican en los meses de marzo, abril y mayo. Aprovechan las lluvias de estos meses. Este ciclo agrícola es común para todo Tierradentro inclusive *Mosoco* propiamente dicho. Exceptúase la parte "paramuna" de *Mosoco*, por las razones enunciadas anteriormente.

De las especies cultivables el maíz ocupa lugar preponderante en la actividad agrícola de Tierradentro. La preparación del suelo difiere un tanto en los pisos térmicos templado y frío. Mientras que en el templado la limpia y quema de malezas es suficiente, en el frío se forman eras. La semilla del maíz es escogida de la mejor y más granada mazorca, evitando los granos menudos de las puntas. Consideran que éstos no fructifican denominándolos por lo mismo "maíz-hombre", llamando, en cambio, "maíz-mujer" a los granos gruesos que sí dan frutos. Hacen la asociación de que son las mujeres las que tienen hijos, si bien que no conciben la fecundación sin el concurso del hombre.

Para las siembras es común hacer mingas. Así la labor se termina pronto. El día convenido se reúnen de ocho a diez peones con las jigras repletas de maíz atadas a la cintura; desde muy temprano inician la siembra. Esta es una actividad masculina, si bien que en *Lame* y *Mosoco* ya intervienen también las mujeres. Los huecos se abren con bastón fuerte y puntiagudo, observando una distancia de un metro con cincuenta centímetros y una profundidad de diez a quince centímetros. En cada hueco se colocan de seis a siete granos. El fríjol lo entierran junto a los maderos que han quedado de la rocería. Acostumbran sembrar allí mismo también arvejas. Las semillas de calabaza o ahuyama, que se siembran en los maizales, también son seleccionadas, considerándose la más grande y redonda como mujer y la menos vigorosa como hombre. En los climas fríos acostumbran a sembrar, además, habas y trigo y en los templados arracachas, yucas, plátanos y otras especies.

A los tres meses, cuando el maíz alcanza la estatura del hombre, se realizan deshierbas. La maleza es desraizada y dejada sobre el mismo terreno para que seque y pudra. Sirve de abono a las plantaciones. Pero los indígenas no poseen ideas acerca de los abonos y toda sugerencia que se haga al respecto creen que es

Un informante de *Mosoco* manifiesta que es costumbre entre los indígenas regalar a los familiares una "carrera" de cada cosecha. Exceptúase las de trigo y cebada. La carrera consiste en cosechar todas las "matas" que quedan en contorno de las sementeras, pues, como hemos visto, la cosecha se realiza de la periferia hacia el centro. Los beneficiados, a su vez, hacen lo mismo, de manera que se devuelven recíprocamente la cantidad recibida. El obsequio hacia los familiares lleva implícito factores de entendimiento y afecto, pues no todos reciben esta manifestación de aprecio. El mismo informante manifiesta que la consumisión de choclos comienza con lo que se denomina "cura de la labranza" y que consiste en lo siguiente: El dueño convida a los familiares a una especie de banquete en el que abundan bollos de maíz tierno o envueltos, gallinas y otros platos selectos.

Como se puede observar las prácticas mágicas del *té eu* están ausentes, si aunque todavía subsiste el de la comida que en las otras parcialidades complementa a las prácticas de aquél.

El cultivo de la caña de azúcar está bastante difundido en el piso térmico templado, aunque los cultivos no son extensos ni persiguen fines comerciales; sirve únicamente para obtener guarapo (jugo de caña fermentado) para los trabajos individuales, colectivos y para atenciones sociales. El guarapo es parte integral de la economía doméstica, de la misma forma que lo es la coca. No fabrican para el estipendio público. Cada casa tiene su trapiche bien sea aledaño o en el interior de la misma, pero no poseen hornos ni demás accesorios para la obtención de la panela. Esta industria es exclusiva de la gente blanca o mestiza.

El cultivo de la caña exige tres deshierbas hasta el momento del primer corte. De cada siembra se obtienen, generalmente, tres cortes con buenos resultados.

Muy extendido está también el cultivo del café. Su incremento es de data reciente, pero ya tiene aceptación vigorosa y universal como la caña y el plátano. La forma del cultivo adolece de algunas fallas: el sombrío es deficiente e inadecuado; la poda no existe; el cuidado no muy satisfactorio; muchos no poseen despulpadoras mecánicas. Los cafetales les produce varias arrobas al año. Los ingresos monetarios de los indígenas de la zona templada están dados básicamente por el café. Lo venden a clientes fijos y conocidos a precios ordinariamente bajos. Los plantíos de café respaldan el crédito del indígena; perciben, muchas veces, dinero o mercancía por la futura cosecha. El café les ha permi-

tido adquirir elementos de vajilla, modificar su indumentaria, enriquecer sus herramientas agrícolas, comprar, de cuando en vez, drogas de los "blancos". En los tiempos de cosecha consumen regularmente carne y también les permite pagar jornales para el adelanto de sus fincas. Pero, sobre todo, les abre las puertas de los estancos. Consumen buenas cantidades de bebidas alcohólicas. Todavía no han aprendido a hacer buen uso de sus ingresos monetarios.

El trigo se cultiva con especial predominancia en las veredas de *Lame*, El Cuartel, La Troja y *Vitoncó*. Está destinado primordialmente para la venta. Se siembra asociado al maíz, pero ya se destinan rozas exclusivas para este cultivo. Lo siegan con cuchillos, raras veces con hoces. No lo engavillan sino que forman haces y lo cuelgan en los aleros de las casas o en las tirantas de las mismas. Una vez seco, lo desgranan con masas de madera y separan sus envolturas exponiéndolo al viento. Luego lo muelen en molinos hidráulicos construídos por ellos mismos y lo sacan a la venta. No tienen cernidores para separar el salvado.

A continuación, presentamos un cuadro estadístico de la producción de las diversas especies cultivadas por 25 familias de *Mosoco*, 8 de *Lame* y 15 de San Andrés, incluyendo la de algunos mestizos y blancos, señalados con asterisco, para poder efectuar algunas comparaciones y apreciar el volumen de producción. Especificamos el porcentaje de la producción destinado a la venta. Por razones obvias, suprimimos los nombres de los jefes de familia, identificándolos únicamente con el número de orden. Los datos estadísticos corresponden a la producción del año de 1953. Si bien que esta clase de investigaciones ofrece algunas dificultades, debido a la renuencia de las gentes a revelar los datos de su producción, son dignos, en general, de todo crédito, pues se han recogido una vez que se ha establecido una sólida relación interpersonal entre investigador e investigado. Además, corresponden sensiblemente, con nuestras observaciones escritas en Consideraciones generales de la agricultura Páez.

Cultivo de papa en Mosoco

Deliberadamente hemos dejado el cultivo de papa para tratarlo con más detenimiento.

Los métodos de cultivo difieren un tanto de los comúnmente practicados en las otras parcialidades. El terreno se prepara en eras que siguen la dirección de la pendiente. El régimen pluviométrico en esta región es relativamente alto y los suelos están saturados de humedad. Por consiguiente, esta manera de formar las eras persiguen un fin defensivo de las semillas y los frutos. Cada era se levanta con un espesor de sesenta centímetros y con un metro de distancia entre una y otra. La formación de las eras tienen dos etapas: la moldeada y la alzada. La primera consiste en levantar la capa de hierba y doblarla sobre sí mismo, siguiendo las caprichosas ondulaciones del terreno. Se la deja así, por varias semanas, mientras pudre completamente la hierba. Esto es el único abono. Luégo viene la siembra y sobre ésta la alzada, operación que consiste en cubrir la moldeada con la tierra desmenuzada que sacan de la parte de donde levantaron la capa de hierba. De suerte y manera, que las eras quedan con abundante tierra, donde las raíces pueden extenderse. El cultivo no necesita de deshierbas.

En la región que los mosoqueños llaman "páramo" siembran la papa sin formar orden ni hilera alguna. En Moras-*Mosoco*, así como en San José, *Lame*, *Tumbichukue* y *Vitoncó*, siembran dos hileras de maíz en el borde de las eras y en el interior de éstas la papa muy tupido y sin orden alguno. Allí mismo siembran fríjoles, habas, arvejas o coles. El cultivo es múltiple y, por lo tanto, exhaustivo. Pasada esta cosecha se siembra trigo y, luégo, se deja descansar la tierra unos tres o cuatro años, en que se vuelve a repetir el proceso. Naturalmente, estas siembras colectivas agotan rápidamente los suelos. De allí, que las siembras de mayo y junio rindan poco y generalmente se pierdan.

En cuanto al trabajo lo realizan los miembros familiares. Las mingas todavía están vigentes como sistema de trabajo colectivo. A ellas asisten, generalmente, familiares consanguíneos y políticos. Trabajo por contratos son frecuentes con indígenas guambianos. Jornaleros mosóqueños no se encuentran.

La cosecha de papa es seleccionada en tres clases: gruesa, semilla y birucha. La primera sirve exclusivamente para el mercado, en tanto que la última para el consumo familiar.

MOSOCO

FLIAS.	MAIZ A	C	V	%	TRIGO A	C	V	%	HABAS A	C	V	%
1.°	120	120	...	.....	15	15	...	.....	80	80	...	.....
2.	60	60	...	.....	15	...	15	100.0	5	5	...	.....
3.	20	20	...	.....	10	6	4	60,0	...	...	...	.....
4.	44	39	5	11,3	12	4	8	66,6	8	7	1	12,5
5.	18	18	...	.....	10	1,5	8,5	85,0	2	2	...	.....
6.	12	12	...	.....	...	...	...	.....	8	8	...	.....
7.	5	5	...	.....	53	8	45	84,9	1	1	...	.....
8.	20	20	...	.....	10	...	10	100,0	1	1	...	.....
9.	20	20	...	.....	45	...	45	100,0	8	8	...	.....
10.	24	24	...	.....	15	15	...	.....	...	...	...	.....
11.	3	3	...	.....	6	4	2	33,3	1	1	...	.....
12.	8	8	...	.....	6	6	...	.....	1	1	...	.....
13.	10	10	...	.....	10	10	...	.....	...	...	...	.....
14.	23	23	...	.....	6	6	...	.....	...	...	...	.....
15.	20	20	...	.....	20	5	15	75,0	8	8	...	.....
16.	16	15	...	.....	20	10	10	50,0	2	2	...	.....
17.	12	12	...	.....	...	...	...	.....	2	2	...	.....
18.	24	24	...	.....	...	...	...	.....	5	5	...	.....
19.	25	23	2	8,0	9	9	...	.....	...	...	...	.....
20.	16	16	...	.....	25	5	20	80,0	5	5	...	.....
21.	12	12	...	.....	40	16	24	60,0	3	3	...	.....
22.	10	10	...	.....	...	...	...	.....	...	...	...	.....
23.	12	12	...	.....	45	4	41	91,1	...	...	...	.....
24	16	16	...	.....	20	4	16	80,0	...	...	...	.....
25.°	...	...	...	.....	...	...	...	.....	...	...	...	.....

LAME

1.°	30	30	...	.....	...	...	...	.....	...	...	...	.....
2.	25	25	...	.....	...	...	...	.....	...	...	...	.....
3.	8	8	...	.....	3	3(2)	...	.....	...	...	...	.....
4.°	...	...	...	.....	...	...	...	.....	...	...	...	.....
5.	35	35	...	.....	20	...	20	100,0	...	...	...	.....
6.	80	80	...	.....	5	.(2)	5	100,0	16	16	...	.....
7.	20	20	...	.....	2	2(2)	...	.....	...	...	...	.....
8.	50	50	...	.....	...	...	...	.....	...	...	...	.....

Del cuadro anterior y ateniéndonos exclusivamente a los datos all deducir las siguientes observaciones:

1º—La producción de Mosoco es superior a la de Lame tanto en canti de especies cultivadas.

2º—Los datos numéricos indican que existe subproducción, deducié que hay subconsumo, si bien que aquellos datos son apreciaciones a gro ca contabilidad mas o menos exacta que llevan los indígenas en en la p

3º—La producción de trigo, ajos y papa se destina casi exclusivame mismo modo que la de la cebada, cuya producción no figura en el cua

NOTA: A, indica las arrobas producidas; C, arrobas consumidas; V % porcentaje de lo vendido.

(1) La producción de papa se especifica en cuadro aparte.
(2) La pérdida de la cosecha.
(3) Este informante es blanco, su única actividad es el negocio.

B312-A1

HABAS C	V	%	A	AJOS C	V	%	A	ULLUCOS C	V	%	A
80	...	.....	...	...	...	.....	30	30	...	.....	...
5	...	.....	9	...	9	100,0	20	20	...	.....	10
...	...	.....	...	...	...	.....	...	...	...	.....	5
7	1	12,5	...	...	...	.....	3	3	...	.....	10
2	...	.....	1,5	0,5	1	66,6	...	...	...	.....	...
8	...	.....	...	...	...	.....	...	...	...	.....	...
1	...	.....	3	1	2	66,6	...	...	...	.....	...
1	...	.....	6	2	4	66,6	15	15	...	.....	10
8	...	.....	12	...	12	100,0	...	...	...	.....	...
...	...	.....	...	...	...	.....	8	8	...	.....	20
1	...	.....	5	2	3	60,0	...	...	...	.....	...
1	...	.....	6	1	5	83,3	10	10	...	.....	10
...	...	.....	...	...	...	.....	...	...	...	.....	...
...	...	.....	...	...	...	.....	40	40	...	.....	40
8	...	.....	...	...	...	.....	...	...	...	.....	...
2	...	.....	...	...	...	.....	...	...	...	.....	...
2	...	.....	...	...	...	.....	...	...	...	.....	1
5	...	.....	15	3	12	80,0	...	...	...	.....	...
...	...	.....	2,5	...	2,5	100,0	30	14	16	53,3	...
5	...	.....	...	...	...	.....	...	...	...	.....	...
3	...	.....	...	...	...	.....	...	...	...	.....	...
...	...	.....	...	...	...	.....	...	...	...	.....	...
...	...	.....	2	2	...	.....	15	15	1	.....	20
...	...	.....	10	2	8	80,0	16	12	4	25,0	...
...	...	.....	...	...	...	.....	...	...	...	.....	...

...	...	.....	...	...	...	.....	...	...	...	.....	...
...	...	.....	...	...	...	.....	...	...	...	.....	...
...	...	.....	...	...	...	.....	...	...	...	.....	...
...	...	.....	...	...	...	(3)	...	...	...	.....	...
...	...	.....	2,5	...	2,5	100,0	...	...	...	.....	...
16	...	.....	...	...	...	.....	25	15	10	40,0	25
...	...	.....	...	...	...	.....	4	4	...	.....	5
...	...	.....	...	...	...	.....	...	...	...	.....	...

vamente a los datos allí expresados podemos

a de Lame tanto en cantidad como en variedad

subproducción, deduciéndose, por lo mismo, s son apreciaciones a grosso modo, pues la úni- los indígenas es en la producción de papa. destina casi exclusivamente para la venta, del ción no figura en el cuadro estadístico, porque

apenas poseemos tres datos de Mosoco fríjol, cebada, habas, ullucos y majuas
4º—El maíz es artículo de básico co circunstancia. No obstante, no contempl
5º—Las pérdidas de las cosechas son i
6º—La subproducción se compensa co sición de otros artículos alimenticios ta subproducción explica, por otra parte, leros en las haciendas de los "blancos".

arrobas consumidas; V, arrobas vendidas, y

nadro aparte.

idad es el negocio.

[P. 312-A2.]

S %	MAJUAS A	C	V	%	FRIJOL A	C	V	%	PAPA A	C	V	%
.....	...	...	...	.....	6	6	...	.....	(1)			
.....	10	10	...	.....	15	15	1	.....				
.....	5	5	...	.....	...	...	...	.....				
.....	10	10	...	.....	6	...	6	100,0				
.....	...	...	...	.....	...	...	...	.....				
.....	...	...	...	.....	...	...	...	.....				
.....	...	...	...	.....	...	...	...	.....				
.....	10	10	...	.....	...	...	...	.....				
.....	...	...	...	.....	...	...	...	.....				
.....	20	20	...	.....	...	...	...	.....				
.....	...	...	...	.....	...	...	...	.....				
.....	10	10	...	.....	...	...	...	.....				
.....	...	...	...	.....	...	...	...	.....				
.....	40	40	...	.....	...	...	...	.....				
.....	...	...	...	.....	...	...	...	.....				
.....	...	...	...	.....	...	...	...	.....				
.....	1	1	...	.....	...	...	...	.....				
.....	...	...	...	.....	5	5	...	.....				
53,3	...	...	...	.....	1	1	...	.....				
.....	...	...	...	.....	4	4	...	.....				
.....	...	...	...	.....	...	...	...	.....				
.....	...	...	...	.....	6	6	...	.....				
.....	20	20	...	.....	...	...	...	.....				
25,0	...	...	...	.....	...	...	...	.....				
.....	...	...	...	.....	...	...	...	.....				

.....	...	...	...	.....	...	(2)	...	.....	70	...	70	100,0
.....	...	...	...	.....	8	8	...	.....	...	...	...	.....
.....	...	...	...	.....	...	...	...	.....	...	(1)	...	.....
.....	...	...	...	.....	...	...	...	.....	...	...	...	.....
.....	...	...	...	.....	...	...	...	.....	...	...	...	.....
40,0	25	17	8	32,0	8	...	8	100,0	50	20	30	60,0
.....	5	...	5	100,0	1	1	...	.....	18	...	18	100,0
.....	...	...	...	.....	10	10	...	.....	...	...	...	.....

dutos de Mosoco y tres de Lame. En cambio, la producción de maíz, lluvos y majuas se destina casi por completo al consumo interno.
ulo de básico consumo, pero la producción expresada no refleja esta nte, no contempla la cantidad consumida en choclo.
las cosechas son frecuentes en Lame, debido a la ausencia de abonos.
n se compensa con el mayor consumo de coca (*Lame*) o con la adquis alimenticios tales como panela, manteca, pan y café (*Mosoco*). La por otra parte, por qué los indígenas salen a contratarse como jornade los "blancos".

[P. 312-A3]

SAN ANDRES

FLIAS.	CAFE				PLATANO					M
	A	C	V	%	A	C	V	%	A	
1.*	80	...	80	100,0	300(1)	...	...	.....	50	
2.	...	...	...	.....	...	...	...	.....	29	
3.	3	...	3	100,0	300(2)	...	...	.....	9	
4.	1	...	1	100,0	50(1)	...	...	.....	80	
5.	15	...	15	100,0	120	118	2	1,6	3	
6.	3	...	3	100,0	200	200	...	.....	30	
7.	3(5)	...	3	100,0	100(1)	...	...	.....	2	
8.	4	...	4	100,0	50(1)	...	...	.....	12	
9.	5	...	5	100,0	150(4)	...	...	.....	50	
10.*	80	...	80	100,0	30(1)	...	...	.....	...	
11.	45	...	45	100,0	...	...	...	.....	...	
12.	...(5)	...	...	.....	100	50	50	50,0	8(3)	
13.	...(5)	...	...	.....	300	100	200	66,6	14	
14.*	6	...	6	100,0	250(1)	...	...	.....	...	
15.*	8	...	8	100,0	100(1)	...	...	.....	40	

Del cuadro anterior podemos hacer las siguientes

1º—La producción de café se destina íntegramente
principal de ingresos monetarios de los indígenas y,

2º—El maíz, fríjol, caña de azúcar y coca están des

(1) Número de plantaciones de plátano que posee
(2) Indica el número de plantaciones actuales. El s
(3) Estimativo personal del autor.
(4) Indica el número de plantaciones actuales. El s
(5) Terrazguero.
(6) Estimativo del informante de la futura cosecha.
(7) Posee plantaciones de caña.
(8) Posee plantaciones de coca.

[P. 312-B1]

MAIZ					YUCA					C
%	A	C	V	%	A	C	V	%	A	C
.....	50	50	...	.....	200	160	40	20,0	500	...
.....	29	24	5	17,2	64	53	11	17,1	...	...
.....	9	9	...	.....	25	25	...	.....	...	...
.....	80	80	...	.....	30	30	...	.....	(7)	...
1,6	3	3	...	.....	85	85	...	.....	20	...
.....	30	30	...	.....	25(3)	...	...	.....	(7)	...
.....	2	2	...	.....	100	100	...	.....	(7)	...
.....	12	12	...	.....	...	...	...	.....	(7)	...
.....	50	40	10	20,0	60	35	25	41,6	(7)	...
.....	...	...	...	.....	...	...	...	.....	(7)	...
.....	...	...	...	.....	60(3)	35	25	41,6	40	...
50,0	8(3)	8	...	.....	50	25	25	50,0	(7)	...
66,6	14	4	10	71,4	150	75	75	50,0	...	...
.....	...	...	...	.....	500(6)	...	...	.....	(7)	...
.....	40	40	...	.....	500(6)	...	...	.....	100	...

acer las siguientes deducciones:

ustina íntegramente para la venta. Constituye, pues, la fuente le los indígenas y, naturalmente, de los "blancos".

tar y coca están destinados casi exclusivamente para el con-

sumo interno. La mestizos.

3º—La base de cacha. En las épo este régimen alim

plátano que posee actualmente el informante.

lones actuales. El año pasado recogió unos 30 racimos.

r.

lones actuales. El año pasado recogió unos 30 racimos.

a la futura cosecha.

[P.312-B2]

CAÑA				ARRACACHA				CO	
%	A	C	V	%	A	C	V	%	A	C
20,0	500	...	500	100,0	40	20	20	50,0	4	4
17,1	...	...	...	.....	20	12	8	40,0	...	...
.....	...	...	...	.....	4	4	...	.....	...	...
.....	(7)	...	...	.....	...	...	...	.....	...	...
.....	20	...	20	100,0	4	4	...	.....	...	...
.....	(7)	...	...	.....	25(3)	...	...	.....	...	...
.....	(7)	...	...	.....	17	17	1	.....	...	...
.....	(7)	...	...	.....	15(3)	...	...	.....	...	...
41,6	(7)	...	...	.....	20	10	10	50,0	...	...
.....	(7)	...	...	.....	...	...	...	.....	...	...
41,6	40	...	40	100,0	20	10	10	50,0	...	...
50,0	(7)	...	...	.....	18	9	9	50,0	...	...
50,0	...	...	...	.....	...	...	...	.....	6	2
.....	(7)	...	...	.....	...	...	...	.....	...	...
.....	100	...	100	100,0	...	...	...	.....	...	...

sumo interno. La producción de panela señalada en el cuadro corresponde a los mestizos.

3º—La base de la alimentación de San Andrés está dada por el maíz, plátano, c cacha. En las épocas de cosechas de café consumen carne. Complementan indispen este régimen alimenticio la coca y el guarapo.

[P.312-B3]

	COCA				FRIJOL			
%	A	C	V	%	A	C	V	%
50,0	4	4	...	.....	...	...	...	.....
40,0	...	...	...	.....	5	4	1	20,0
.. .	...	...	...	.....	...	...	...	.....
....	...	...	...	.....	3	3	...	.....
.....	...	...	...	(8)	1	1	...	.....
.....	...	...	...	(8)	3	3	...	.....
.....	...	...	...	(8)	1	1	...	.....
..	...	...	...	(8)	8	8	...	.....
50,0	...	...	...	(8)	20	10	10	50,0
.....	...	...	...	(8)	...	...	...	.....
50,0	..	...	...	(8)	...	...	...	.....
50,0	..	...	...	.....	3	3	...	.....
..	6	2	4	66,6	5	1	4	80,0
..	...	...	...	.....	...	...	...	.....
.....	...	...	...	.....	...	...	...	.....

dro corresponde a los blancos y

por el maiz, plátano, cuya y arra- complementan indispensablemente

[P.312-B4]

Presentamos a continuación un cuadro estadístico de la producción de papa de 25 familias. Casi todos realizan dos cosechas al año. La primera fila corresponde a la siembra de noviembre y la segunda a la de mayo y junio. Quienes realizan sólo una cosecha al año, la siembra corresponde al mes de noviembre.

En arrobas, establecemos, la cantidad sembrada, la cantidad cosechada y la destinada a la venta y al consumo. En pesos colombianos especificamos el valor producido por la venta, el estimativo de la cantidad dedicada al consumo, el valor total de las cosechas y los costos. La arroba de papa la venden a cuatro pesos, en promedio, en el mismo lugar de cosecha. En Silvia se cotiza a seis. La cantidad dejada para el consumo está cotizada a dos pesos arroba, precio standard para todos. Los costos incluyen únicamente las erogaciones por mingas, jornales y contratos. Está excluído el trabajo familiar. Establecemos también el porcentaje del total de la cosecha dedicada a la venta.

Familia	Siembra	Cosecha	Venta			Consumo		V. total cosecha	Costos
	A	A	A	$	%	A	$		$
1.°	100	250	180	675,00		70	140,00		97,00
	64 (15)	125	53	212,00		72	144,00		68,00
	164	375	233	887,00	62,1	144	284,00	1.161,00	165,00
2.	30	100	70	350,00	70,0	30	60,00	410,00	.....
3.	20	30	15	67,50		15	30,00		.....
	15 (16)	20	10	105,00		10	20,00		.....
	35	50	25	172,50	50,0	25	50,00	222,50	.....
4.	30	150	100	350,00	66,6	50	100,00	450,00	.....
5.	5	15	2	6,00		13	25,00		.....
	15 (15)	9	...	....		9	18,00		.....
	20	24	2	6,00	8,3	22	44,00	50,00	.....
6.	20	70	40	160,00		30	60,00		15,00
	30 (16)	22	...	....		12	24,00		.....
	50	92	40	160,00	43,7	42	84,00	244,00	15,00

Fusilio	Hombres A	Caseba A	A	Venta $	%	A	Comenzo $	V. total vendio	Costo $
7.	30	40	...	.....	...	40	80,00		32,00 (17)
	40 (16)	30	...	.....	...	30	60,00		.....
	70	70	...	.....	...	70	140,00	140,00	32,00
8.	40	40	...	.....	...	40	80,00		.....
	30 (16)	30	...	.....	...	30	60,00		.....
	60	50	...	.....	...	60	120,00	220,00	.....
9.	15	35	16	72,00		17	34,00		.....
	40 (16)	..	...	.....		..	.....		32,00
	35	35	36	72,00	45,7	17	34,00	106,00	32,00
10.	40	200	140	680,00		60	120,00		.....
	30	30	...	.....		30	160,00		.....
	70	250	140	680,00	56,0	110	220,00	700,00	.....
11.	15	25	15	60,00		10	20,00		.....
	30 (16)	15	...	.....		15	30,00		.....
	25	40	25	60,00	37,5	25	50,00	110,00	.....
12.	30	100	70	250,00		30	60,00		99,00 (18)
	30	80	70	250,00		30	60,00		30,00
	60	180	140	700,00	77,7	50	100,00	800,00	119,00
12.	60	80	50	250,00		30	60,00		.....
	35 (16)	35	...	.....		35	70,00		.....
	75	115	50	250,00	43,4	65	130,00	380,00	.....
14.	30	60	34	160,00		35	72,00		.....
	30 (35)	60	0	32,00		32	64,00		.....
	60	100	32	136,00	32,0	60	136,00	272,00	.....
15.	30	160	100	600,00		60	120,00		75,00 (17)
	30	300	36	120,00		70	132,00		30,00
	30	300	136	720,00	47,0	130	272,00	992,00	105,00
16.	35	200	30	200,00		50	100,00		.....
	35	60	36	120,00		36	72,00		.....
	60	100	36	170,00	40,0	86	172,00	342,00	.....

Papilios	Siembra A	Cosecha A	Venta A	Venta $	Venta %	Consumo A	Consumo $	V. total cosecha	Costos $
17.	...	...	...	.....	...	...	.....	.....	.....
18.	70	700	446	1.722,00		254	100,00		200,20 (19)
	127 (15)	274	81	250,00		193	286,00		.....
	197	974	527	1.991,00	54,1	447	886,00	2.877,00	300,20
19.	30	300	250	1.000,00		50	100,00		45,00
	25	35	8	32,00		27	54,00		27,70 (20)
	55	335	258	1.032,00	77,0	77	154,00	1.186,00	72,70
20.	50	80	40	160,00		40	80,00		(21) 90'32
	30	80	20	80,00		60	120,00		.....
	80	160	60	240,00	37,5	100	200,00	440,00	72,00
21.	20	60	32	192,00		28	56,00		.....
	20	40	16	80,00		24	48,00		.....
	40	100	48	272,00	48,0	52	104,00	376,00	.....
22.	5	15	8	32,00		7	14,00		.....
	5 (16)	5	...	.....		5	10,00		.....
	10	20	8	32,00	40,0	12	24,00	56,00	.....
23.	20	60	30	120,00		30	60,00		.....
	20 (16)	20	...	.....		20	40,00		133,00 (17)
	40	80	30	120,00	37,5	50	100,00	220,00	133,00
	20 (16)	20	...	.....		20	40,00		.....
	20	40	8	32,00		32	64,00		125,00
	50	60	8	32,00	13,3	52	104,00	136,00	125,00
25.°	120 (22)	520	500	2.115,00	94,3	30	60,00	2.175,00	1.702,00

(15) Siembra al partido. Uno puso semilla y otro tierra y trabajo.
(16) Pérdida total o parcial de la cosecha.
(17) Costos de minga.
(18) Costos de minga y jornales.
(19) Costos de jornales, contratos y minga.
(20) Costos de contratos y jornales.
(21) Costos de contratos.
(22) Semilla comprada.

La papa constituye el principal cultivo de la parcialidad de *Mosoco* y la fuente primordial de los ingresos monetarios indígenas. Ha permitido establecer un intenso comercio con el municipio de Silvia y abiertamente ha repercutido en la modificación de pautas de conducta y la reestructuración de instituciones. La transformación abarca casi todos los aspectos de la cultura Páez.

En primer lugar, el trabajo se ha intensificado. Los mosoqueños tienen trabajo permanente a lo largo de todo el año. Las mujeres intervienen directamente en la preparación de la tierra, la siembra y la cosecha.

Los niños de ambos sexos concurren puntualmente a la escuela, aprenden los conocimientos elementales y los utilizan en la vida práctica. En *Mosoco* es la única parte de Tierradentro donde existe una escuela particular regentada por un indígena.

El bilinguismo es general. Los "chontales", es decir, personas que no hablan castellano, son limitadísimos. No rebasan de diez.

El consumo de la coca ha desaparecido en todos los elementos jóvenes.

La dieta alimenticia y el horario se ha modificado substancialmente. Desayunan en las primeras horas de la mañana, almuerzan al mediodía y comen al anochecer. Consumen regularmente leche, panela, manteca, carne y pan.

La vajilla es completamente moderna, consistente en piezas de aluminio y hierro.

Tienen camas de madera para dormir y también cobijas.

Las casas son mejor construídas y acondicionadas. Se encuentran casas de adobe y teja. Inclusive existen ya dos galpones en la parcialidad.

Las gentes son hospitalarias y generosas con los visitantes extraños.

El vestido del hombre está casi completamente transformado. Visten como cualquier campesino colombiano. El sombrero de pindó, que usan en otras parcialidades, ha desaparecido en esta región. Las mujeres son limpias, arregladas y locuaces. Conservan el anaco y el chumbe, pero han adoptado camisas y el reboso azul de los guambianos. Se adornan con collares y prendedores vistosos. No son pocas las que portan aretes de oro fino.

La ganadería se ha intensificado y continúa en pleno auge. Vacunos normandos están reemplazando y siendo cruzados con los criollos. Igual cosa está acaeciendo con el ganado lanar. Los

caballos de silla y de carga son indispensables para cada familia. Los indígenas poseen, también, razas finas de cerdos y de aves de corral.

La estratificación social está en plena marcha. Se numeran ya familias ricas y pobres.

Difícilmente casan mujeres mosoqueñas con indígenas de otras parcialidades menos aculturadas. Se habla de mingas, y aún de entierros, de ricos y pobres, afluyendo mayor número de gentes donde los primeros.

Conviven bien con los blancos y los tratan como sus iguales. Existen muy buenos negociantes indígenas.

Los métodos de curación, uso de remedios y la brujería son perfectamente conocidos por estos indígenas. Pero el *té eu* y, aún más, el *nara jihi* (brujo) está en decadencia. Muchos consultan al médico de los "blancos" en Silvia y utilizan las drogas de los "blancos". Son menos supersticiosos.

Son creyentes por convicción. Los hay algunos que son protestantes con un gran poder de raciocinio.

El cabildo conserva su fuerza y es debidamente acatado.

Las propiedades están debidamente parceladas. Muchas tienen sembrado pastos de selección. Es muy frecuente observar cercas con alambre de púa.

Herramientas agrícolas

De los utensilios empleados en la agricultura, únicamente el bastón para sembrar el maíz (*uhach*) es de manufactura autóctona. Los demás son de procedencia europea.

La herramienta universal entre los Páez es el machete. Con el se efectúan las rozas, se limpian los terrenos, y las labranzas, se talan las montañas, se labran los trapiches y se montan los puentes sobre los ríos y quebradas. Prefiérenlo grande y con funda de cuero que amarran a la cintura. No lo abandonan jamás. Inseparable del cuerpo del hombre, lo lucen en los viajes, las fiestas y los trabajos. Por otra parte, es el arma de ataque y defensa, por excelencia. Tienen pocos rivales como macheteros. En la limpia de malezas son insuperables. En general, el número de machetes corresponde al número de adultos de la familia. Son contadas las personas que poseen más de cuatro machetes.

Comunes son también las palas y barretones indispensables para la factura de eras, huecos y deshierbas. Las palas, que tie-

nen en mayor número que los machetes, no la usan para cabar la tierra sino para raspar; su manejo es en sentido horizontal, del cuerpo hacia afuera. Las palas que forman ángulo con el mango son desconocidas.

Las barras de hierro, palendras y picos son poco frecuentes, sobre todo las dos últimas.

Alguna que otra familia mosoqueña posee hoces y cuchillos para la siega de trigo.

Las herramientas las afilan en areniscas, aunque también utilizan con frecuencia las limas.

Algunos naturales poseen sierras, serruchos, troceros, escoplos y gubias para facturar algunos objetos en madera.

En el presente cuadro estadístico puede observarse la frecuencia de cada uno de los utensilios agrícolas que poseen. Contempla también el valor nominal de las herramientas.

MOSOCO:

Fins.	Machetes.		Palas.		Barretones		Hachas		Palendras		Barras	
1.°	4	$ 32,00	4	$ 8,00	3	$ 7,50	2	$ 20,00	1	$ 5,00	1	$ 20,00
2.	2	16,00	1	3,00	..	....	1	5,00	..	....	..	....
3.	3	30,00	5	15,00	1	4,00	..	....	..	....	..	....
4.	3	15,00	3	9,00	2	10,00	2	10,00	1	4,00	1	6,00
5.	1	8,00	1	3,00	1	3,00	..	....	..	....	..	....
6.	2	24,00	2	8,00	2	6,00	..	....	..	....	1	12,00
7.	2	9,00	2	5,00	1	3,00	2	9,00	..	....	1	5,00
8.	2	12,00	2	6,00	2	10,00	1	6,00	..	....	1	10,00
9.	3	24,00	5	20,00	2	7,00	3	12,00	..	....	2	20,00
10.	4	28,00	5	12,50	2	10,00	2	14,00	..	....	..	....
11.	1	6,00	2	5,00	1	3,00	1	6,00	..	....	..	....
12.	4	16,00	6	15,00	4	16,00	2	8,00	..	....	1	5,00
13.	4	40,00	4	12,00	2	10,00	3	15,00	..	....	1	10,00
14.	8	48,00	10	30,00	6	30,00	5	25,00	..	....	..	....
15.	1	12,00	2	6,00	5	25,00	5	25,00	..	....	..	....
16.	1	12,00	2	8,00	1	6,00	1	6,00	..	....	1	8,00
17.	1	8,00	1	3,00	..	....	..	....	..	....	..	....
18.	3	23,00	2	6,00	2	8,00	1	3,00	1	3,00	1	20,00
19.	3	21,00	3	9,00	1	4,00	2	10,00	..	....	..	....
20.	8	80,00	8	30,00	4	20,00	2	20,00	..	....	..	....
21.	7	42,00	6	18,00	2	12,00	2	10,00	..	....	..	....
22.	2	6,00	5	15,00	4	10,00	2	10,00	..	....	1	5,00
23.	1	10,00	2	6,00	1	5,00	1	5,00	..	....	1	6,00
24.	3	14,00	2	4,00	1	3,00	..	....	..	....	..	....
25.°	..	....	..	....	..	....	..	....	..	....	..	....

LAME:

Fila.	Machetes.		Palas.		Barretones		Hachas		Palustres		Barras	
1.°	..	....	4	14,00	2	10,00	..	....	..	....	..	....
2.	1	12,00	6	30,00	1	6,00	1	7,00	..	....	..	....
3.	2	9,00	2	8,00	1	3,00	1	6,00	..	....	..	....
4.°	2	16,00	2	14,00	1	7,00	..	....	..	....	..	....
5.	3	30,00	4	12,00	1	5,00	..	....	..	....	..	....
6.	2	14,00	2	8,00	1	6,00	..	....	..	....	..	....
7.	3	30,00	4	16,00	4	20,00	..	....	..	....	..	....
8.	2	32,00	2	10,00	1	6,00	..	....	..	....	..	....

SAN ANDRES:

1.°	6	24,00	8	28,00	3	12,00	..	....	..	....	3	15,00
2.	2	16,00	2	6,00	1	7,00	1	4,00	..	....	..	....
3.	1	7,00	..	....	..	....	1	8,00	..	....	..	....
4.	2	15,00	2	10,00	1	5,00	1	6,00	..	....	..	....
5.	2	14,00	4	12,00	1	6,00	1	3,00	..	....	..	....
6.	1	10,00	1	3,50	1	7,00	..	....	..	....	..	....
7.	..	....	..	....	..	....	..	....	..	....	..	....
8.	3	11,00	3	9,00	1	5,00	1	4,50	..	....	..	....
9.	1	3,00	3	9,00	1	10,00	..	....	..	....	..	....
10.°	2	10,00	1	3,00	1	3,00	..	....	..	....	..	....
11.	3	24,00	4	14,00	3	10,50	2	12,00	..	....	..	....
12.	3	30,00	2	8,00	1	2,00	1	8,00	..	....	..	....
13.	3	15,00	1	3,00	..	....	1	3,00	..	....	..	....
14.°	3	19,50	6	13,20	3	15,00	..	....	..	....	..	....
15.°	4	20,00	5	12,50	1	5,00	..	....	..	....	..	....

Animales domésticos

Los Páez tienen ganado vacuno, caballar, porcino, lanar, pavos, gallinas, perros y gatos. Unicamente el cuy es el animal doméstico americano que se cría en muchos hogares.

Una investigación pecuaria exacta ofrece serias dificultades, dada la suspicacia de los indígenas. En la parcialidad de Calderas, los informes al respecto resultan casi siempre adulterados sea que se utilicen métodos directos o indirectos de información. Aún para los negociantes mestizos de un relativo ascendiente entre los indígenas y muy conocedores de los mismos, resulta problemático adquirir datos al respecto. En el afán investigativo hemos visitado casi todos los hogares de esta parcialidad, recorriendo a pie todo el territorio. A la sombra de los matorrales, en los rastrojos y potreros se observan pastando buen número de vacunos, caballares y lanares. De cuando en vez se encuentran piaras alimentándose con yerbas y raíces. En el llano comunal de Cal-

deras, ordinariamente pastan unas treinta y seis reses. En todos los hogares no faltan las gallinas. Pero una información fidedigna de esta riqueza no ha sido posible obtenerla. Algún negociante mestizo muy conocedor de la región calcula que en Calderas no debe existir menos de unas 350 reses, dato que merece bastante crédito. Esta parcialidad tiene poco más o menos unas ciento cincuenta familias. En el cuadro estadístico que más abajo presentamos figuran 55 familias en muchas de los cuales los datos son incompletos y otros tienen un valor aproximado, deducidos por informes de terceros y por la observación directa. Los cuadros estadísticos de las parcialidades de *Mosoco, Lame* y San Andrés corresponden a la realidad.

Tierras destinadas exclusivamente al pastoreo no existen si exceptuamos aquellas que por razón de su brava topografía y desforestación, cubiertas de pajonales que reverdecen con el invierno, no pueden utilizarse más que para el pastoreo, corriendo, naturalmente, los riesgos de que los animales se desempeñen. Lo general es que los animales pasten en los rastrojos, en los potreros comunales, en la sombra de los arbustos y matorrales. En Calderas, por ejemplo, la mayor parte del ganado está a cubierto de las miradas extrañas. Se alimentan con las ramas y hierbas que crecen en los terrenos que en otra época fueron labranzas. En ese medio se desarrollan bravos y ariscos, pero gordos y exentos de enfermedades. Prender estos animales equivale a realizar una verdadera labor de cacería en que intervienen perros amaestrados, y diez o quince hombres provistos de sus lazos respectivos y distribuídos convenientemente en sitios especiales bien para enlazar, detener, desviar, o dirigir la marcha de la bestia, perseguida por los perros. Esta labor se realiza de preferencia los domingos, por convite especial de los dueños de ganado, sea para marcar los becerros o para prender la res destinada al cambio, venta o degüello. Concluída la labor se consume bastante chicha. Sólo el ganado que pasta en el llano comunal es visible a los extraños y relativamente manso.

Todos prefieren las hembras para la reproducción. Los machos son consumidos, vendidos o cambiados por hembras jóvenes y, rara vez, por otros artículos. Muchas veces carecen de reproductores. En tal caso las vacas no dan crías y son consideradas estériles, hecho, que es debidamente aprovechado por los negociantes blancos y mestizos para proponer "cambios". Los negociantes interesados en una res, una vez localizado el verdadero

dueño, lo asedian con proposiciones de cambio. Aquellos ofrecen novillas jóvenes, fértiles, de menor tamaño y generalmente flacas. Obtienen, a cambio, una res grande y gorda. Los beneficios rebasan el 200%. Antes de entregar el animal, el indígena exige inflexiblemente, una botella de aguardiente, arranca unos pelos del ojo o pata izquierdos de la res, para ofrendar al Duende, dueño virtual de las tierras y animales y, potencialmente, protector de la multiplicación de éstos. Asímismo, sopla *chayuts* (Scutellaria racemosa Per.) al lazo que conducirá a la res para que ésta no presente dificultades en el camino. Son frecuentes las declaraciones de blancos y mestizos, negociantes de ganado, acerca del hecho de que habiendo faltado este requisito, la res se ha echado en la mitad del trayecto, no habiendo poder humano que la obligue a movilizarse. Entonces, ha bastado soplar el lazo con *chayuts* para que nuevamente se ponga en marcha. Cómo se explica este hecho? Preguntan repetidas veces los relatantes.

Son ocasiones para el consumo de vacunos las mingas, las fiestas religiosas y, en menor escala, los "cuidos" (atenciones a los padrinos) post-matrimoniales y bautismos. Aprovechan la carne y la piel. Esta no se curte, se seca al sol y sirve a manera de colchón para dormir. No consumen la leche. Cuando sacrifican una res que procede de sitios "bravos", tales como pantanos, lagunas, montañas, tienen la precaución de llamar al *Té eu*. Este ordena sacar un pedacito de cada órgano, envasar en un carrizo un poco de sangre. Todo esto lo envuelve en una hoja, encima del cual coloca una ramita de contento *(chayuts)*, se dirige en seguida hacia el oriente y en un lugar determinado por él mismo, abandona el atado, cuidando de colocarlo siempre a la izquierda de las cosas tales como troncos o piedras. Esta colocación no lleva ceremonial especial, ni va acompañada de rezos, ni soplada de medicamentos, ni tampoco tiene una hora especial. Es una ofrenda al Duende, que se realiza antes de consumir la carne, cuyo objeto primordial es tenerlo contento.

El degüello de la res para consumir en las fiestas religiosas va acompañado de música (1).

Del ganado caballar prefieren también las hembras para la reproducción. Los caballos sirven para la molienda de caña, para el transporte de carga, para viajes largos. Muchos poseen aperos,

(1) Bernal Villa, S. La Fiesta de San Juan en Calderas, Tierradentro, p. 208.

aunque generalmente deteriorados. Las mujeres jamás montan a caballo. En los viajes largos la mujer va a pie, con un pesado fardo a la espalda, mientras que el hombre cabalga sin portar nada que le estorbe.

Los caballos de los Páez son pequeños pero muy resistentes y aptos para los caminos quebrados y difíciles. No poseen mulas ni burros. En Calderas cuéntase que alguien llevó un burro con el fin de producir muletos, pero los envidiosos (brujos) lo brujiaron y lo mataron. Tampoco poseen cabras por considerarlas muy ladronas y dañinas.

En las habitaciones se crían cuyes, gallinas y pavos; en menor proporción los patos. Asimismo, se observa la crianza de perros, gatos y cerdos. Aquellos pertenecen indistintamente a la mujer o al hombre, en tanto que los cerdos y los perros son de pertenencia exclusiva del hombre.

Llama la atención el escaso cuidado que tienen con los animales domésticos. No existen corrales de ninguna especie, ni cuidadores especiales de animales. Comúnmente el ganado vacuno se abandona en los lugares de pastaje y sólo cada quince días, y con más frecuencia cada mes, es rodeado por sus respectivos dueños para constatar su existencia o las reproducciones del caso. Saben de la necesidad de dar sal al ganado, pero este artículo lo suministran en poca cantidad y muy de cuando en cuando. La mayor parte de los animales de Calderas buscan un pequeño manantial de agua salobre existente en *Tumbichukue*. De los otros animales domésticos, únicamente las gallinas, pavos y cuyes son alimentados regularmente con yerba, maíz, yuca y arracacha. Los perros, los gatos y los cerdos viven, los primeros de los desperdicios de la cocina, los segundos de la cacería de ratones y los últimos de yerbas y raíces de los matorrales. Desconocen razas de vacunos, porcinos y lanares. Solamente el cuy es considerado como americano, en tanto que los otros animales dicen ser genuinamente españoles.

La oveja parece poseer un valor emotivo, porque provee de lana para el vestido de las gentes. La conservan con cariño y difícilmente la venden o la comen.

El perro también parece tener un valor emotivo por ser el guardián de las casas y de las labranzas. Por otro lado tiene un valor simbólico: es la cortina de hierro, la barrera que los escuda del tenebroso recuerdo de los Pijaos. En caso de estos reaparecieran nuevamente, arguyen los indígenas, no podrían acercarse

a las viviendas, porque allí vive el perro que atemorizaría a los Pijaos, pues es tan peligroso para ellos, que el simple contacto con su rastro o sus pelos, los mataría. En las leyendas y cuentos es frecuente la alusión de estos pensamientos defensivos. Los perros tienen nombres especiales: *Guagás* (blanco), *kuchi* (negro), salgento, pitán, policía. Perro que se come las ovejas es irremediablemente matado con una escopeta sin previa consulta del dueño.

Los cuyes representan el alimento preferido de los niños. Los matan ahorcándolos y los comen cocidos. Con estos animales no se hace ofrenda al Duende. Tampoco sirven para agasajar a amigos o familiares. Los utilizan, también, para combatir enfermedades mentales cubriendo la frente de los pacientes con las entrañas de los animales todavía vivos.

Con gallinas y huevos "cuidan" a las personas de sus preferencias. Con los pavos hacen mingas. Los huevos los consumen, aunque lo general es que los vendan.

De las colmenas de abejas silvestres aprovechan la miel y la cera. La miel, dicen, es buena para las personas que sufren de "frío". Con la cera suavizan lazos de piel y de vez en cuando la utilizan para el alumbrado. Colmenas domésticas no existen.

Animales de monte tales como loros, chicaos, ardillas y micos no se domestican jamás.

No existen animales "pets", ni ninguno de los domésticos sirven de juguetes o que sean considerados, simplemente, como "bonitos". Todos éstos tienen un fin utilitario..

La posesión de animales domésticos es símbolo de riqueza. El propietario de grandes extensiones de tierra no se considera como rico, mientras que el que tiene animales domésticos sí.

Operaciones comerciales de animales existe entre los indígenas. Las cotizaciones son muy bajas. "El indio es pobre, dicen, no tiene plata". Por lo mismo, animales que entre los blancos se cotizan a doscientos pesos y más, entre los indígenas se ferean a mitad de precio y hasta menos.

Para los indígenas de la parcialidad de *Mosoco* casi no juega este estado de cosas. Existen, ya, potreros destinados exclusivamente a la ganadería. Algunos están sembrados de pastos especialmente el pos. Existe marcada tendencia a mejorar la ganadería tanto en número como en calidad. Conocen las excelencias del normando y holstein entre los vacunos y del merino entre el lanar. Tienen razas especiales de cerdos y gallinas. Muchos po-

seen mulas y magníficos caballos de silla. Las transacciones comerciales de animales tienen el precio justo aún entre los mismos indígenas. Algunos son estupendos negociantes. Conservan todavía la práctica de sacar la ofrende para el Duende en los degüellos de vacunos y de cerdos. En las sabanas del Páramo de Moras tienen los indígenas magníficos hatos. La ganadería en *Mosoco* es, pues, una industria en pleno desarrollo, que merece toda la atención por parte de las esferas oficiales.

En el cuadro estadísticos que a continuación presentamos puede observarse el desarrollo de la industria pecuaria de *Mosoco* y compararla con las de *Lame*, San Andrés y Calderas. Los propietarios son indígenas, salvo los blancos y mestizos señalados con un asterisco.

MOSOCO:

Fincas.	Vacunos.		Caballares.		Porcinos.		Lanares.		Avícolas.	
1.°	2	$ 500,00	11	$ 1.800,00	2	$ 200,00	15	$ 360,00	9	$ 45,00
2.	..	.....	3	550,00	1	100,00	..	.....	10	20,00
3.	...	.....	3	400,00	2	160,00	10	200,00	15	75,00
4.	8	2.050,00	5	900,00	1	60,00	..	.....	7	22,00
5.	..	.....	1	170,00	1	15,00	2	25,00	6	18,00
6.	4	1.400,00	4	1.300,00	1	30,00	..	.....	2	10,00
7.	3	1.360,00	12	1.710,00	5	240,00	4	60,00	18	72,00
8.	6	2.400,00	3	600,00	..	.....	2	30,00	5	20,00
9.	6	1.200,00	2	700,00	9	180,00	20	300,00	20	80,00
10.	..	.....	3	580,00	3	30,00	..	.....	17	102,00
11.	26	6.100,00 (23)	10	2.700,00	1	10,00	15	150,00	10	62,00
12.	6	750,00	3	470,00	1	15,00	9	360,00	8	24,00
13.	14	2.070,00	11	2.910,00	1	30,00	..	.....	6	30,00
14.	1	100,00	2	600,00	1	15,00	14	210,00	8	40,00
15.	15	2.500,00	6	2.800,00	2	45,00	..	.....	8	40,00
16.	8	1.600,00	4	600,00	..	.....	3	30,00	12	60,00
17.	..	.....	..	.....	..	.....	..	.....	..	.....
18.	11	2.100,00	4	1.350,00	2	100,00	12	600,00	25	75,00
19.	3	600,00	3	1.200,00	1	60,00	4	200,00	10	40,00
20.	7	800,00	4	2.000,00	..	.....	..	.....	4	20,00
21.	18	4.100,00	5	1.200,00	2	100,00	..	.....	13	65,00
22.	..	.....	6	900,00	..	.....	..	.....	2	10,00
23.	6	900,00	4	650,00	2	50,00	..	.....	8	40,00
24.	3	450,00	2	200,00	2	250,00	10	200,00	4	40,00
25.°	30	5.000,00	2	2.000,00	2	100,00	10	300,00	16	80,00

LANE:

Finca.	Vacunos.		Caballares.		Porcinos.		Lanares.		Avícolas.	
1.°	..	.....	7	1.500,00	..	.....	..	.....	..	.....
2.	..	.....	2	200,00	7	285,00	5	80,00	15	60,00
3.	8	755,00	6	950,00	..	.....	6	100,00	2	22,00
4.°	10	1.500,00	12	3.100,00	..	.....	..	.....	10	40,00
5.	5	390,00	6	600,00	..	.....	..	.....	..	.....
6.	2	250,00	2	240,00	5	65,00	2	40,00	5	25,00
7.	5	500,00	6	800,00	2	80,00	5	50,00	10	50,00
8.	2	200,00	3	150,00	4	56,00	3	45,00	2	8,00

SAN ANDRES:

1.°	35	7.000,00	9	1.700,00	5	200,00	..	.....	25	115,00
2.	..	.....	1	130,00	..	.....	..	.....	6	30,00
3.	..	.....	1	80,00	..	.....	..	.....	6	36,00
4.	1	100,00	..	.....	1	40,00	2	30,00	5	25,00
5.	..	.....	2	200,00	2	40,00	2	60,00	6	24,00
6.	..	.....	..	.....	1	200,00	..	.....	6	30,00
7.	..	..... (24)	..	.....	..	.....	..	.....	7	28,00
8.	5	1.250,00	2	500,00	5	80,00	3	30,00	10	30,00
9.	4	800,00	..	.....	3	160,00	..	.....	40	120,00
10.°	..	.....	2	550,00	..	.....	..	.....	14	70,00
11.	..	.....	3	450,00	2	50,00	..	.....	85	75,000
12.	..	..... (24)	..	.....	..	.....	..	.....	..	.....
13.	..	..... (24)	..	.....	..	.....	..	.....	5	25,00
14.°	5	2.000,00	1	400,00	6	550,00	5	150,00	36	180,00
15.°	10	4.000,00	6	1.200,00	3	300,00	..	.....	60	300,00

CALDERAS:

1.	1	120,00	1	150,00	3	70,00	..	.....	1	6,00
2.	3	300,00	3	300,00	3	80,00	..	.....	8	40,00
3.	..	.....	..	.....	1	40,00	..	.....	10	50,00
4.	..	.....	4	600,00	5	100,00	3	30,00	6	30,00
5.	..	.....	..	.....	1	20,00	..	.....	1	5,00
6.	4	600,00	3	300,00	8	240,00	5	100,00	10	50,00
7.	..	.....	..	.....	2	60,00	..	.....	6	30,00
8.	6	320,00	5	500,00	5	150,00	10	100,00	8	48,00
9.	4	400,00	2	100,00	4	80,00	2	20,00	5	25,00
10.	10	1.500,00	10	1.000,00	10	200,00	3	30,00	..	.....
11.	..	.....	5	400,00	3	60,00	2	30,00	4	24,00
12.	..	.....	..	.....	..	.....	..	.....	6	30,00
13.	..	.....	2	100,00	..	.....	2	20,00	2	10,00
14.	..	.....	5	600,00	6	80,00	6	90,00	6	30,00
15.	..	.....	..	.....	..	.....	4	80,00	4	24,00
16.	..	.....	..	.....	..	.....	..	.....	6	30,00
17.	4	600,00	..	.....	..	.....	3	30,00	8	40,00
18.	..	.....	4	220,00	6	80,00	..	.....	3	16,00
19.	..	.....	2	200,00	..	.....	..	.....	7	38,00

Fila.	Vacunos.		Caballares.		Porcinos.		Lanares.		Avícolas.	
20.	..	.....	..	.....	..	.....	5	100,00	2	10,00
21.	..	.....	..	.....	3	60,00	..	.....	3	16,00
22.	..	.....	3	320,00	4 !	80,00	..	.....	8 !	40,00
23.	3	300,00	2	160,00	4 !	80,00	4 !	80,00	..	.....
24.	5	500,00	1	100,00	..	.....	2	40,00	15	90,00
25.	3	300,00	1	100,00	3	90,00	..	.....	..	.....
26.	3	300,00	1	100,00	..	.....	..	.....	..	.....
27.	..	.....	1	100,00	..	.....	..	.....	13	65,00
28.	..	.....	1	90,00	..	.....	..	.....	1	5,00
29.	..	.....	4	320,00	..	.....	..	.....	8 !	40,00
30.	1	100,00	1	80,00	..	.....	..	.....	8 !	35,00
31.	5	500,00	1	80,00	..	.....	..	.....	6 !	24,00
32.	..	.....	..	.....	..	.....	..	.....	1	6,00
33.	..	.....	1	80,00	..	.....	..	.....	..	.....
34.	8	800,00	5	500,00	10 !	200,00	4	80,00	10 !	50,00
35.	..	.....	4	320,00	..	.....	..	.....	10	50,00
36.	15	1.500,00	5 !	500,00	..	.....	20	400,00	..	.....
37.	4	400,00	4	400,00	..	.....	10	200,00	10 !	50,00
38.	..	.....	1	100,00	..	.....	..	.....	5 !	25,00
39.	..	.....	1	100,00	..	.....	..	.....	6 !	30,00
40.	2	200,00	..	.....	2	40,00	..	.....	..	.....
41.	..	.....	2	120,00	..	.....	..	.....	5	25,00
42.	..	.....	1	80,00	..	.....	..	.....	..	.....
43.	..	.....	..	.....	..	.....	..	.....	6 !	25,00
44.	..	.....	1	80,00	..	.....	3	30,00	..	.....
45.	..	.....	..	.....	..	.....	2	20,00	6 !	25,00
46.	4	400,00	..	.....	..	.....	..	.....	4	20,00
47.	..	.....	3	240,00	2	40,00	..	.....	..	.....
48.	..	.....	5	400,00	1	20,00	..	.....	9	35,00
49.	8	800,00	2	160,00	10 !	200,00	..	.....	10 !	40,00
50.	4	400,00	3	240,00	6	120,00	..	.....	10 !	35,00
51.	..	.....	1	80,00	..	.....	1	10,00	6 !	18,00
52.	..	.....	3	240,00	..	.....	..	.....	6 !	18,00
53.	1	100,00	2	160,00	..	.....	2	20,00	4	20,00
54.	2	200,00	2	200,00	2 !	40,00	3 !	30,00	..	.....
55.	..	.....	4	320,00	..	.....	3	30,00	8 !	24,00

Recolección, caza y pesca

En los rastrojos y matorrales crece fácilmente el chachafruto *(úsual)*, leguminosa que da unos frutos un tanto dulces y que los consumen cocidos simplemente en agua; es alimento preferido de los niños. Fructifica en los meses de agosto y septiembre. Recogen, también, hongos *(kalaguai)*, orejas de palo *(kaltumbo)* que crecen redondas y blancas en los troncos podridos, fríjol

(33) Forrajeros o entre herbívoros.
(34) Terrenígenos.
! Estimativos del autor.

cacha *(us tape)*, que abunda en los matorrales, moras *(sutsion)* y las uvillas *(chimbú)* que crecen abundantes en los maizales y con las cuales hacen bollos o envueltos y mazamorra mezclada con maíz molido. De igual manera recogen granadillas de monte *(shlal)*.

La cacería tiene escasa importancia entre los Páez. Es menester de escopetas y perros. Auténticos aficionados a la cacería son pocos, y de ella están ausentes ritos y ceremonias mágicas.

La cacería más frecuente se realiza para defender las sementeras o los hatos. Hemos visto que los enemigos del maíz son cusumbes, guaras, ardillas y aves. Las gallinas son atacadas por perros-lobos. En las sabanas del Páramo de Moras el oso es el enemigo más frecuente de los hatos.

En Calderas, los cazadores acostumbran a conservar en el interior de la casa y sobre uno de los postes de la pared, los cráneos de las presas logradas. En una de ellas contamos cinco cráneos de cusumbe, dos de guara y uno de lobo. Realizan la cacería los domingos y en cualquier época. Salen con perros, escopetas y fiambre a los lugares escogidos. El perro levanta la presa y los hombres esperan en sitios estratégicos listos con sus escopetas para dispararle. En caso de fallar el tiro salen detrás de la presa en veloz carrera. Cuando cazan venados hacen minga. En la cacería de guaras utilizan trampas consistentes en redes que colocan a la salida de las guaridas de estos animales. Los murciélagos los cazan con jigras. Tan pronto caen los matan a patadas, pues estos animales rompen fácilmente las jigras. Los comen asados. La carne de armadillo es bastante preferida. Los avichuchos los cazan con bodoquera. "Los indios son pobres —dice un informante de Calderas— y por lo mismo hacen bodoqueras y cazan aves. Dios crió a los pajaritos para que coman los pobres y no roben". Las torcazas las cazan en los filos mediante trampas colocadas en forma bastante disimulada. Los chamones, unas aves negras, no los comen porque dizque son animales del diablo. Se dice que en tiempos pasados los indios Calderas comían cucarrones, razón por la cual los apodan *tandayaha* (come cucarrones), epíteto que lo consideran ofensivo y los irrita casi siempre. Los calderunos dicen que no comen gusanos, carne de conejo y de culebras. Consideran como animales de cacería guara, venado, cusumbe, armadillo, murciélago y diversas clases de aves.

Acerca de la cacería de osos los mosoqueños cuentan verda-

deras hazañas realizadas por indios en lucha abierta con las fieras. La manteca de oso es muy estimada entre los indígenas y "blancos".

La pesca es menos importante que la cacería. Los ríos y quebradas tienen sardinas y coruntas. En Semana Santa y Nochebuena realizan actividades pesqueras, mediante el secamiento de las corrientes, la utilización de barbasco, redes y anzuelos. Es una actividad netamente masculina. En el río Paáz pescan en los meses de enero y febrero y en general en los meses de sequía.

Recogen también cangrejos.

Industria de la cera de laurel

El laurel, introducido por el payanés Agustín Valencia, ha jugado un papel relievante en la economía de algunas parcialidades de Tierradentro. Se da algo silvestre en Calderas, *Tumbichukue, Lame,* San Andrés, *Chinas* y *Suin.* La obtención de la cero era la única industria de estas parcialidades que les permitía mantener un comercio regular con los "blancos".

Un mestizo negociante de *Mosoco* informa que fue gran exportador de cera de laurel. "Era la industria indígena —dice— con la que entraba la sal, el calzón, la camisa, el sombrero y los centavos". En este negocio, declara, que le quedaba una arroba de beneficio por carga. La libra se cotizaba a peso en Silvia. En los años de 1946 y 1947, el informante dice haber sacado de unas ochocientas a mil arrobas de cera. Era casi el monopolizador del negocio. La poca cera que se le escapaba la compraban los negociantes de Belalcázar, quienes, a su vez, la sacaban por *Mosoco,* a Silvia. Los principales consumidores de este artículo eran las fábricas de jabón de Cali. La industria de la cera de laurel decayó en 1950, cuando aquellas fábricas comenzaron a utilizar otra clase de materias primas. De esta suerte se le dio el golpe de gracia a la única industria casera de las regiones arriba mencionadas. Todavía se sigue recogiendo cera, pero el precio de la arroba en Silvia no llega a ocho pesos. Ya no produce beneficios. Los indígenas la siguen utilizando para la fabricación de velas para el consumo casero y sobretodo para el alumbrado en las fiestas religiosas. Los métodos de recolección, extracción y manufactura de la cera de laurel los hemos descrito en el trabajo intitulado *"La Fiesta de San Juan en Calderas, Tierradentro"*, publicado en la Revista Colombiana de Folklore, número 2 de 1953.

Las mingas

La minga es la forma de trabajo más extendida entre los Páez. Los indígenas pueden trabajar por sí solos y son excelentes trabajadores. Pero la tarea les demanda mayor tiempo y mayores esfuerzos. Entonces la minga sirve para no "aburrirse" en el trabajo, para ganar tiempo y para disponer de mano de obra que en otra forma sería difícil conseguirla.

La minga, es, pues, un sistema cooperativo de trabajo mediante el cual el interesado invita a un determinado número de personas conocidas para realizar una labor, retribuyéndolos debidamente con alimentos, bebida y mambe. "Communal work for any particular individual is truly loaned labor, with obligatory recompense", dice Hernández de Alba.

Artículos indispensables de la retribución son la carne, la chicha y, en casi todas las parcialidades, la coca. La frecuencia de las mingas, está, pues, casi en proporción directa con la posesión de animales domésticos. Quienes carecen de estos semovientes, es decir los pobres, en concepto de la cultura Páez, trabajan solos o en compañía de sus hijos si los tienen.

En el ciclo de los cultivos realizan las siguientes mingas: Para talar el monte (rocerías); para amontonar la madera que queda después de las quemas y cortar estantillos para la cerca; para construir cercas; para efectuar las siembras y deshierbas.

En Calderas una minga para rocería se desarrolla en la siguiente forma:

El dueño de la minga mata una res o, más comúnmente, un cerdo. Prepara una canoa de chicha (jugo de caña de azúcar fermentado), varias botellas de aguardiente, una arroba de mote (maíz pelado con ceniza) y adquiere algunas libras de coca. Invita a los hombres de su preferencia. A la madrugada del día convenido para el trabajo, todos los invitados con su herramienta al hombro, se dirigen gritando a la casa del minguero. Allí reciben un huevo (25) de coca, chicha y un plato de mote con carne. A las 8 a. m., todos están trabajando. Asisten hasta treinta peones. Al lugar de trabajo llevan calabazos de chicha para beber en los descansos, que corresponden exactamente con la "botada de la mambeada". En el día realizan tres mambeadas y, por lo tanto, tienen tres descansos. Coinciden más o menos con 10 a. m., 12 m. y 2 p. m. Durante estos descansos se sientan, conversan, ríen, beben chi-

(25) Medida de peso equivalente a un huevo de gallina.

cha y luego reinician con entusiasmo el trabajo. Este lo realizan con diligencia y constancia. Nadie conversa, entonces. A las 4 p. m., abandonan el trabajo y se dirigen a la casa del minguero, donde ya se encuentran también sus respectivas mujeres. Todos reciben chicha y aguardiente. Luego la comida, consistente en un plato grande de madera, repleto de mote, revuelto con fríjol, arracacha, plátano y tres pedazos de carne. Como no pueden consumir todo esto, lo guardan en mochilas de fique para llevarlo a sus respectivas casas. Después de la comida, rezan invocando do siempre a los familiares fenecidos del minguero, bien sean antecesores, colaterales o descendientes. En seguida, reciben nuevos totumos de chicha hasta que se emborrachan. Muchas veces forman bailes. En estas ocasiones no están ausentes las peleas.

Según un informante de Calderas, una minga con 15 peones cuesta lo siguiente:

1 toro ....$	40-00
1 arroba y media de maíz	1-50
2 libras de coca	3-00
3 cargas de chicha	6-00
Total ....$	50-00

Las cotizaciones arriba enunciadas imperan únicamente entre los indígenas. Entre los "blancos" la arroba de maíz se cotiza a $ 6-00, la libra de coca a $ 3-00, los vacunos a $ 25-00, la arroba y la chicha tiene un valor más alto. En los costos de la minga faltan las cotizaciones de aguardiente, fríjol, arracacha y plátano, que generalmente revuelven con el mote. Cabe advertir que los artículos enunciados son producidos en la misma finca a excepción de la coca que tienen que comprarla. En San Andrés las mingas constan más o menos de seis a diez peones, ordinariamente, familiares. Distribuyen mote, revuelto con plátano, yuca, arracacha, carne de cerdo, chicha y coca. No matan res ni bailan tampoco después del trabajo. Los costos de la minga son los siguientes:

1 cerdo ....$	35-00
1 canoa de chicha	2-00
1 arroba de maíz	1-50
1 libra de coca	1-00
3 libras de sal	0-60

3 libras de fríjol	0-60
2 arrobas de yuca	1-00
2 racimos de plátano	2-00
Total ....$	43-70

En *Lame* compran la chicha en *Suin* y *Chinas*, de igual manera que la coca. Comúnmente, matan un cerdo.

En *Mosoco* tuvimos la oportunidad de observar una minga de alzada de eras. Estaban tres mujeres, un muchacho y cinco hombres. Eran familiares. Habían comido a las siete de la mañana. Trabajaban en grupo sin distinción de sexo y edad, conversando y riéndose. Unicamente los viejos, que son generalmente mambeadores, trabajaban aisladamente, pues la charla produce insalivación que perturba el normal consumo de la coca. Trabajaron continuamente hasta las 10 a. m. hora en que tomaron un pequeño descanso. Luego continuaron el trabajo hasta la 1 p. m. cuando les sirvieron el "entredía" consistente en una taza de café y dos arepas grandes de maíz, sazonadas con sal y dos huevos, tostadas en un tiesto y acabadas de asar en el rescoldo del fogón. Siguieron trabajando hasta las 3 y media p. m. y se dirigieron luego a la casa del minguero. La retribución consiste generalmente en lo siguiente:

Dos escudillas con chicha; luego, un plato grande con mote, revuelto con papa o ullucos. Consumen lo que pueden y el resto lo echan en un caldero de aluminio, que llevan para el efecto o, sencillamente, lo guardan en una mochila de fique, para llevar a la casa respectiva. Después de esto, reciben todavía otra escudilla con mote sin carne. En seguida, nuevamente dos escudillas con chicha y, acto seguido, un caldero grande rebosante de chicha para que lo repartan entre todos los asistentes. Esto se hace con cada uno de los invitados. El consumo de chicha es, pues, abundante. Después reciben aguardiente. Borrachos ya, organizan el baile. Estos, naturalmente entre los indígenas pudientes. Entre los pobres las mingas se hacen generalmente con los familiares, quienes "disimulan la escasez". No hacen bailes.

En las mingas de *Mosoco* sacrifican toros, terneros o cerdos y se compran siempre una o dos libras de café y dos o tres arrobas de panela. De la propia finca consumen harina de trigo, o de maíz, papas, ullucos o habas. La coca ha sido sustituída por el "entredía". En el trabajo existen minutos de descanso que co-

rresponden más o menos con la botada de la mambeada en las otras parcialidades. Los mosoqueños jóvenes ya no mambean, pero la vieja costumbre todavía disciplina el trabajo. Por otra parte, es evidente que una minga en *Mosoco* resulta más cara que pagar jornales, pues, son varios los artículos que compran y, además, sacrifican reses o cerdos que valen más de cien pesos. Pero las mingas en *Mosoco* son indispensables, como medio de obtener mano de obra que de otra suerte sería imposible conseguir. Nadie se contrata por jornales, puesto que todos tienen sus terrenos para trabajar.

A través de los datos de las mingas de las tres parcialidades nos damos cuenta que en general tienen pautas comunes. Pero en *Mosoco* resulta ya el proceso modificatorio, tanto en los cuidados como en la forma de trabajo. En San Andrés, Calderas y *Lame* una minga resulta relativamente más barata que pagar jornales, pues en realidad no compran más que sal y coca, cuando no la cultivan en sus propias fincas.

Trabajos comunales

Entre los Páez existe otro tipo de trabajo cooperativo diferente al sistema de las mingas. Se puede llamar trabajo comunal y, se refiere, esencialmente, a ejecución de obras de beneficio común, tales como, por ejemplo, la construcción y conservación de los caminos, de los puentes, de los edificios públicos (escuelas, iglesia, casa cural, casa del cabildo) y el cultivo de la roza del santo.

Con tal fin el Cabildo convoca a todos los hombres hábiles de la parcialidad, los cuales asisten provistos de sus respectivas raciones de coca y herramientas de trabajo.

La ejecución de las obras de interés comunal es un deber de cada miembro de la parcialidad y quien se niegue a prestar su concurso es castigado por el Cabildo y muchas veces conducido ante las autoridades colombianas. La mayor o menor efectividad de esta obligación depende, desde luego, de la autoridad moral de los miembros del Cabildo y sobre todo del Capitán de la parcialidad. En muchas parcialidades los miembros se resisten abiertamente a prestar su contingente de trabajo y en tales casos los caminos y edificios públicos se hallan en precarias condiciones.

Previsión y almacenamiento

En todas las habitaciones indígenas se encuentran barbacoas tejidas con varas y bejucos encima del fogón y también en lo que pudiéramos llamar cielo raso. Las del fogón son colgantes, mientras que las otras descansan sobre las tirantas o atravesaños que dan solidez a las paredes de la habitación. Esto nos indica ya claramente, que los indígenas tienen espíritu de previsión. Sobre estas barbacoas se hallan mazorcas de maíz amarradas con sus propias envolturas, haces de trigo, mochilas llenas de fríjoles, las cuales también se acostumbran a colgar de los postes de la pared. También se guardan allí los granos (terrones) de sal. Las cantidades que se conservan para desafiar los meses de carestía no son suficientes, pero tienen otros comestibles que los favorecen: animales domésticos, coles, cebollas, caña de azúcar y coca. En *Lame* y *Mosoco* cultivan una planta que la denominan yuca de pijao. Es una discoria comestible. Hemos visto también que la escasez se sortea saliendo a trabajar como peones en las fincas de los "blancos".

En la barbacoa que está encima del fogón se guarda también la carne. Aprovechan el humo para conservarla. La sal no se utiliza para este fin.

En las parcialidades de *Mosoco, Vitoncó* y San José, donde siembran buenas cantidades de trigo, es frecuente encontrar en los aleros de las casas pajizas, haces de trigo que duran colgados por varios meses. En esta forma lo preservan del ataque de pequeños roedores y el grano resulta de excelente calidad, pues seca muy bien.

En las épocas de escasez, los indígenas no buscan refugio en la religión. En realidad su defensa está en la venta de la propia fuerza de trabajo por un jornal reducido, unos huevos de coca y la comida. Sobra decir, que el guarapo y la coca son magníficos sedativos del acicate de la necesidad alimenticia. Es singular que una de las fiestas religiosas más sonadas de Calderas se realiza precisamente en época de escasez. Ingieren buenas cantidades de guarapo por espacio de casi un mes.

Provisión de agua y leña

En Tierradentro el grado de pluviosidad es relativamente alto. En consecuencia el agua abunda en corrientes de pequeños y

grandes caudales. Este factor de tipo geográfico, induce a los indígenas a situar el agua al pie de la casa, mediante el sistema de acequias que representan verdaderas obras de ingeniería. No importa las distancias que haya que sortear, ni tampoco la accidentalidad del terreno. Cuando es menester, utilizan guaduas como canales artificiales. Este sistema ha sido adoptado por los "blancos" y aún por los propios poblados. Las partes altas de ambas márgenes del río Páez, desnudas de vegetación, el agua abunda en tiempo de las lluvias. Entonces los hechos acuáticos, secos en el verano (ramblas), crecen de manera desproporcionada. Allí en el verano la escasez de agua no deja ya de ser un serio problema.

En las partes donde el agua es escasa, también es escasa la leña, debido a la intensa desforestación. A medida que la tala se aleja de los centros poblados de Tierradentro, la adquisición de este artículo va siendo cada vez más difícil. El problema de combustibles en Belalcázar, *Cuetando, Chitoquez*, Valencia y Guasdualejo, va siendo cada vez mayor. Por lo demás, en Tierradentro, no se utiliza carbón vegetal ni se produce para el comercio.

La provisión de leña para alimentar el hogar, así como la del agua, es actividad más femenina e infantil que masculina. En la mayor parte de las parcialidades abunda la leña y ordinariamente cada habitación mantiene reservas suficientes para mantener el fuego del hogar. En las parcialidades frías como Calderas y *Lame*, el avivamiento del hogar por la noche es fundamental, para defenderse del frío. Los indígenas duermen al rededor del fogón, de donde proviene el calor que necesitan para dormir, pues no utilizan más mantas que las ropas de su propio cuerpo ni más colchón que un cuero duro de res.

La abundancia de agua hace también fácil la construcción de molinos hidrálicos, para aprovechar esta fuerza motriz. Ellos relativamente abundan.

Propiedad

Las tierras de las comunidades indígenas son de resguardo. Es decir, pertenecen a la parcialidad: Son inalienables e inajenables. Están, además, exentas del pago de impuestos. Esta particularidad de nuestra legislación ha permitido, afortunadamente, la conservación del grupo Páez y de su cultura. Las tierras comprendidas dentro de las parcialidades son baldías o aprovecha-

bles o aprovechadas. Las tierras baldías de las comunidades de Tierradentro están siendo rápidamente colonizadas.

En cada parcialidad existe una determinada extensión de tierra que pertenece a todos los miembros de la comunidad. Es tierra comunal. En ella se asientan, generalmente los pueblos indígenas y de ella han tomado los concejos municipales, las llamadas áreas de población, donde por razón de pertenecer al municipio, ha sido posible la penetración de los "blancos".

La propiedad particular de la tierra se adquiere esencialmente por adjudicación, por trabajo y por herencia. También pueden adquirirse por donación o por compra, pero esto es bastante raro.

Como el auténtico dueño de las tierras de resguardo es el Cabildo, es esta institución la que distribuye las tierras a cada uno de los miembros de la comunidad. Los títulos que otorga se llaman adjudicaciones. Es condición para disfrutar la posesión de una determinada parcela la residencia en la comunidad y, sobretodo, el trabajo. En caso de que un individuo tenga tierras ociosas, porque no alcanza a trabajarlas, el Cabildo se reserva el derecho de quitarle esa parte para donarlo a quien la necesite. Quien por circunstancias especiales vive en otro lugar, fuera de la parcialidad, pierde el derecho de posesión de la tierra.

Si bien es cierto, que en la distribución de tierras que realiza el Cabildo, este acata, respeta y se guía por los fueros de la justicia, también es cierto, que no están exentos de cometer actos injustos. Si un comunero puede atender y cuidar convenientemente a los miembros del Cabildo y está interesado en adquirir más tierras, puede lograrlo mediante este método. Sobornar al Cabildo es relativamente fácil. Entonces el Cabildo puede perjudicar a unos para beneficiar a otros. Pero esta falla se corrige escogiendo a hombres que puedan desempeñar cabalmente sus funciones de cabildantes y ejerciendo una sana política directriz de parte del ejecutivo municipal.

Ahora bien. También es cierto que unos indígenas tienen más terreno que otros. Pero esto se debe a que los antecesores respectivos han descuajado más bosque que otros. Han colonizado más tierra. Su derecho de propiedad está dado por el trabajo. "Los antiguos —dice un informante calderuno— han trabajado la montaña y por eso tenemos terreno. Esta tierra no pertenece al Cabildo". Este proceso se sigue en la actualidad en las parcialidades donde todavía existen tierras baldías. Sobre las tierras

conquistadas con el sudor de la frente no tiene derecho el Cabildo. Se heredan directamente a los hijos. En tal caso el Cabildo confirma la propiedad mediante la expedición de la respectiva adjudicación.

Cuando la colonización se ha realizado por varias personas, comúnmente hermanos, y la repartición de la tierra no satisface a una de las partes se suscitan sonados pleitos en donde se consumen las pequeñas economías familiares. El sentido de la posesión de la tierra está muy desarrollado entre los indígenas y la usurpación de mínimas extensiones de tierra da origen a disgustos, enemistades y pleitos. La venta de terreno a "blancos" está prohibida por la ley colombiana y por el derecho consuetudinario de los indígenas. Pero entre los propios indígenas pueden realizar operaciones con los inmuebles. No venden el terreno sino la posesión. El propietario de las tierras es el hombre. La mujer viuda también puede ser propietaria por herencia del marido. Las mujeres solteras no poseen tierras.

El ganado vacuno, caballar, porcino y lanar pertenece al hombre, si bien que alguna que otra mujer es poseedora de cerdos y ovejas. Los pavos, gallinas, gatos y cuyes pertenecen a las mujeres, de igual manera que los platos, cucharas, ollas, piedras de moler, calabazos y mochilas. Son heredables por línea femenina. Los niños son propietarios únicamente de sus propios vestidos.

Respecto a la propiedad comunal hemos visto ya que en cada parcialidad existen varias hectáreas de terreno que pertenece a todos los miembros de la parcialidad. También se consideran de propiedad comunal las obras públicas tales como caminos, puentes, acequias matrices, la casa del Cabildo, la iglesia y abogan colectivamente por su conservación; de la misma forma consideran como propiedad de la parcialidad los dineros que recogen para la iglesia, los productos de la roza del santo y la ganadería y molinos que aquélla pueda poseer.

Sobre la herencia miremos en primer lugar los conceptos expresados por un informante de Calderas. Inquirido por el número ideal de hijos de las familias indígenas, contestó que todos deseaban poseer bastantes hijos. "Cuando uno se muere y uno tiene terreno, quién puede manejarlo? Los antiguos han trabajado la montaña, por eso tenemos terreno. Somos cinco hermanos y trabajamos juntos. El terreno no pertenece al Cabildo. Las mujeres no heredan. Unicamente los hombres. Las mujeres se van con sus maridos. A los hombres se les reparte por partes iguales. Los hi-

jos son los herederos legítimos. En caso de que el hombre muera sin dejar hijos, hereda el hermano. Al hermano se le puede pedir un pedazo de terreno para trabajar. Y éste da. Si mezquinamos, mi hermano qué come, con qué mantiene a los hijos. El hijo mayor tiene importancia porque si el padre muere, es él quien se hace cargo de la familia".

Las palabras son casi todas textuales. Dedúcese de ello que la herencia se verifica por la línea masculina. Son los hombres quienes heredan los terrenos, casas y animales, en partes iguales. Las mujeres virtualmente no heredan, pues al casarse se van con el marido. Los hijos son los herederos legítimos. En caso de que un hombre muera sin dejar descendencia heredan los hermanos.

Las mujeres, no obstante, pueden ser herederas también y en partes iguales con los hombres, cuando el marido no tiene tierras dónde trabajar. No son frecuentes, aunque tampoco son raros, los casos en que el hombre váse a vivir a la casa de su mujer, donde se queda trabajando los terrenos que por derecho de su esposa le pertenecen. Asímismo, algunos "blancos" que han logrado casarse con indígenas tienen derecho a usufructuar los terrenos de su mujer y esta misma exige al Cabildo tierras para trabajar cuando no las posee.

Otro informante calderuno, uno de los mayores poseedores de tierra en extensión, desea dejarla sin dividirla a sus hijos. Habiendo bastante tierra no tienen por qué pelear. Como dos de sus hijos se han marchado desde pequeños a Cali, dice, que si regresan les queda tierra para trabajar. Las tierras quedan únicamente para los hombres, las mujeres se casan y se van con el marido. Referente al llano de Calderas manifiesta que pertenece a todos los comuneros. Pueden hacer sus casas allí, los de otra parcialidad no tienen derecho. Si un comunero construye una casa en el llano comunal, todos los demás están obligados a ayudarle con madera y trabajo. Hasta las propias mujeres. El terreno es comunal porque el Cabildo lo ha determinado. Algunos tienen en ese terreno comunal solares, puesto que tienen derecho a ello y cualquiera puede hacerlo. Quienes proceden de otra parte tienen derecho al terreno comunal, siempre y cuando se hayan desarrollado allí. En Calderas hay lameños que tienen sus terrenos porque han descuajado la montaña. En la actualidad ya no hay montañas que talar, por lo mismo ya no pueden llegar personas de otra parte. Si un calderuno se casa con una mujer de otra parcialidad, el suegro o los cuñados tienen que darle terre-

no a la mujer y el esposo ingresa de hecho a la comunidad. Así habló el informante.

Distribución de enseres, semovientes y cultivos

La distribución de enseres, semovientes y cultivos la hacemos basándonos en las investigaciones efectuadas en las parcialidades de *Mosoco*, *Lame*, San Andrés y Calderas.

La parcialidad de *Mosoco* tiene, aproximadamente, unas 250 familias con 4 hijos en promedio; *Lame* unas 130 con 3 hijos en promedio; San Andrés unas 200 con 4 hijos en promedio y Calderas, unas 150 familias con 3 hijos también en promedio. En *Mosoco* hemos estudiado 25 familias, o sea el 10% del total; en *Lame* 8 o sea el 5,3%; en San Andrés 15 o sea el 7,5% y en Calderas 55 o sea el 36,6%. En la primera parcialidad enunciada figura una familia de un mestizo y otra de un blanco, las que equivalen al 8% del total de familias investigadas; en la segunda están representadas dos familias de blancos, equivalentes al 25% del total de familias investigadas; en la tercera el 26,6% del total de familias investigadas están representadas por dos familias de blancos y dos familias de mestizos. En Calderas no vive ninguna familia de "blancos".

DISTRIBUCION PROMEDIADA DE HERRAMIENTAS AGRICOLAS POR FAMILIAS

Parcialidad	Machetes		Palas		Barretones		Hachas		Palancas		Barras	
(26)	T	P	T	P	T	P	T	P	T	P	T	P
Mosoco	71	3	85	3	50	2	39	1	3	—	13	—
Lame	16	2	26	3	12	1	8	—	—	—	—	—
San Andrés. . . .	37	3	42	3	18	1	9	—	—	—	3	—

Teniendo en cuenta que de las 48 familias investigadas el 52,0% son de *Mosoco*, el 16,6% de *Lame* y el 31,2% de San Andrés, podemos hacer las siguientes deducciones: El promedio

(26) Nota: T indica el total de herramientas de las familias investigadas. P indica el promedio de herramientas que le corresponde a cada familia.

de machetes que posee cada familia en las tres parcialidades es de dos. Indica la universalidad de esta herramienta.

Las herramientas para labrar la tierra son más numerosas en *Mosoco* y *Lame* que en San Andrés, sobre todo en la primera donde las palas casi alcanzan a 4 y los barretones a 2 por cada familia. Ello se explica porque en aquellas parcialidades no tienen que rozar los terrenos sino levantar las eras en los potreros.

El número de hachas por cada familia de *Mosoco* casi se duplican. La razón está en que casi todas las familias poseen tierras en la parte montañosa denominada "páramo". La tala de bosques es intensa en *Mosoco* porque los hay todavía. En San Andrés y *Lame* las montañas vírgenes casi han desaparecido.

SC15 Paes

6: Bernal Villa

DISTRIBUCION PROMEDIADA DE ANIMALES DOMESTICOS POR FAMILIAS

PARCIALIDAD	VACUNOS				CABALLARES				PORCINOS				LANARES				AVICOLAS			
	T	P	B	%	T	P	B	%	T	P	B	%	T	P	B	%	T	P	B	%
Mesco	171	6	22	12,8	113	4	13	11,5	42	1	4	9,5	130	5	25	19,2	240	9	55	22,9
Lamo	22	4	10	31,2	44	5	19	43,1	19	2	—	—	21	2	—	—	50	6	16	32,0
San Andrés	60	4	10	22,2	27	1	19	70,3	20	1	11	50,0	22	—	5	41,6	222	16	126	56,7
Calderon	98	1	—	—	114	2	—	—	107	2	—	—	97	1	—	—	271	4	—	—

Nota: T indica el total de animales de las familias investigadas.
P indica el promedio de animales que corresponde a cada familia investigada.
B indica el número de animales que corresponde a las familias "blancas".
% indica el porcentaje poseído por los "blancos" del total de animales.

[P340]

A cada familia indígena de las tres parcialidades y en su orden respectivo le corresponde en promedio los siguientes animales: Vacunos: seis, tres y uno; caballares: cuatro, seis, cero; porcinos: uno, tres, uno; lanares: cuatro, tres, cero; avícolas: diez, seis, quince. A Calderas le corresponde lo señalado en el cuadro.

Salta a la vista que la ganadería en *Mosoco* es una auténtica industria indígena que lleva implícito un relativo mejoramiento técnico de la misma. En tanto que, en las otras tres parcialidades no tiene relieves de importancia, sobre todo en Calderas. La industria ganadera de San Andrés es patrimonio exclusivo de blancos y mestizos.

SC15 Paez

6: Bernal Villa

DISTRIBUCION PROMEDIADA DE LOS CULTIVOS POR FAMILIAS

PARCIALIDAD	MAIZ				TRIGO				HABAS				AJOS			
	T	P	B	%	T	P	B	%	T	P	B	%	T	P		%
Mosoco	550	22	120	21,8	202	15	15	3,5	140	5	80	57,1	72	3	—	—
Lame	248	31	30	12,1	50	3	—	—	16	2	—	—	2	—	—	—
	ULLUCOS				MAJUAS				FRIJOL				PAPA			
Mosoco	197	7	—	—	226	5	—	—	43	1	6	13,9	4.200	122	665	20,0
Lame	25	3	—	—	25	3	—	—	27	3	—	—	138	17	70	50,7
	CAFE				PLATANO (27)				MAIZ				FRIJOL			
San Andrés	254	17	174	68,5	2050	136	600	33,1	227	22	90	27,5	40	3	—	—
	YUCA				ARRACACHA											
San Andrés	1.040	123	1.200	64,5	183	12	40	21,8								

Nota: T indica el total de arrobas producidas por la familia investigada.
P el promedio de arrobas que corresponde a cada una de esas familias.
B las arrobas producidas por los "blancos" y % el porcentaje que éstos producen con relación a los totales indicados.

(27) Las cifras indican el número de árboles de plátano en producción.

[P.342]

De esta suerte una familia indígena de *Mosoco* y *Lame*, en su orden respectivo, cuenta para la subsistencia a lo largo de todo el año, con 18 y 36 arrobas de maíz; 16 y 5 arrobas de trigo, 2,5 y 2,5 arrobas de habas; 3 y cero arrobas de ajos; 8 y 4 arrobas de ullucos; 5 y 4 arrobas de majuas; 1,5 y 4,5 arrobas de fríjol y 149 y 11 arrobas de papas. Una familia indígena de San Andrés cuenta con 7 arrobas de café; 124 racimos de plátanos; 21,5 arrobas de maíz; 59 arrobas de yuca; 13 arrobas de arracacha y 4 arrobas de fríjol. Desgraciadamente es imposible obtener una estadística de la producción de coca y, sobre todo, de la cantidad de caña de azúcar consumida en guarapo, lo cual nos imposibilita saber cómo y en qué cantidad complementa el consumo de cada familia.

En cuanto al maíz vemos que las cantidades que corresponden a las familias de San Andrés y *Lame* son superiores a las de las familias de *Mosoco*. Las de *Lame* son el doble exactamente. Pero mientras que en aquéllas no se producen, aparte del café, especies para la venta, en *Mosoco*, en cambio, están el trigo, los ajos y la papa para tal fin. De ello deducimos, que a menor número de cultivos destinados para el comercio haya en una parcialidad, mayor será la producción de especies de consumo interno, primando sobre todo los que se pueden conservar por largo tiempo, tales como el maíz, el fríjol y las habas. Los ullucos, las papas y, sobre todo, las majuas, exigen un consumo casi inmediato. De igual manera acontece con el plátano, la yuca y la arracacha. Es ésta la razón de por qué las familias de San Andrés y *Lame* disponen de mayores cantidades de maíz y fríjol que las de *Mosoco*.

Repartición de actividades según el sexo

Desde la más temprana edad se establece diferencias en las actividades tecnológicas, económicas y de rutina diaria.

Entre los Páez únicamente el hombre puede hacer el sombrero de pindo para la mujer y para sí, manejar el machete con toda habilidad y destreza, labrar la canoa, el trapiche, los platos para comer, tocar los instrumentos musicales. En cambio, sólo la mujer puede tejer la *kuetand yaha* (jigra del mambe) para portar la coca y el mambe, tejer la mochila de fique para llevar cosas, tejer las ruanas y los anacos, hilar la lana y la cabuya. Naturalmente estas diferencias de actividades las observan los niños y practican desde la más temprana edad, sobre todo si existe esti-

mulación de las personas que conviven con ellos. La diferenciación de actividades diarias, tecnológicas y económicas se observan estrictamente. En la agricultura, con todo, empiezan a trabajar hombres y mujeres por partes iguales. El fenómeno natural mente es nuevo.

El esquema que a continuación publicamos muestra la distribución de actividades según el sexo.

Actividad	*Hombres*	*Mujeres*
Construcción de casas	sí	
Construcción de caminos, acequias y puentes	sí	
Preparación de fique y elaboración de lazos	sí	
Manufactura de sombreros	sí	
Manufactura de platos y cucharas de madera	sí	
Manufactura de canoas y trapiches	sí	
Matanza de animales y secado de pieles	sí	
Uso de armas	sí	
Hilados		sí
Tejidos		sí
Culinaria		sí
Manufactura de *kuestand yuka* (lana)		sí
Manufacturas de *yuka* (fique)		sí
Manufactura de calabazas	sí	sí
Costura de pantoloncillos	sí	
Lavado y remendado	sí (28)	sí
Cerámica	sí	sí
Producción del fuego		sí
Rozas	sí	
Siembra, deshierba y cosecha	sí	sí
Recolección		sí (29)
Comercio	sí	sí
Caza y pesca	sí	
Trabajos comunales	sí	
Mingas	sí	
Aprovisionamiento de leña y agua		sí
Propiedad	sí	sí (30)
Carpintería	sí	
Pirotecnia	sí	
Pastoreo	sí	
Peluquería	sí	
Molienda	sí	sí
Instrumentos musicales	sí	
Consumo de coca	sí	sí
Consumo de alcohol	sí	sí
Consumo de tabaco	sí	sí

(28) Raras veces.
(29) Labor femenina y de menores de seis años.
(30) Raras veces.

[P.344]

Terrazgueros de San Andrés

En las haciendas que quedan sobre la hoya del torrente *Pisimbalá* y la margen izquierda del río Ullucos viven unas treinta y cinco familias indígenas en calidad de terrazgueros. Cinco son las haciendas que utilizan esta clase de servidumbre. Muchas de esas familias se han desarrollado y constituído en el seno mismo de la hacienda. Otras se han visto empujadas hacia esa condición por carecer de tierras de qué derivar el sustento.

San Andrés es la única región de Tierradentro, que nosotros sepamos, donde existen terrazgueros. Si bien que el número de personas sumidas en esta servidumbre no es superior a ciento, la simple aflooración del fenómeno nos habla ya de un excedente de población, por lo menos de las parcialidades de San Andrés y Santa Rosa de las cuales son originarios los terrazgueros. Por otra parte, es bien conocido la diseminación del grupo Páez por el mismo Departamento del Cauca, los departamentos de Huila y Tolima y aún por el Departamento del Valle. La colonización de tierras baldías tierradentrunas por los indígenas ha sido sistemática e intensa en los últimos años. La utilización de tierras cada vez más inaccesibles para la agricultura en el piso térmico templado. Todos éstos son factores que nos están hablando claramente de excedentes de la población Páez.

He aquí lo que nos informa un terrazguero acerca del fenómeno de la terrazguería: Como terrazguero tiene derecho a poseer una casa, una huerta y una roza. La casa y huerta son contiguas y complementarias. Su huerta ocupa más o menos una plaza y en ella tiene sembrado plátano (unos 200 árboles), naranjas (unos cinco árboles), cebolla, arracacha, yuca, caña de azúcar, batata y unos doscientos árboles de coca. La huerta la ha cercado con alambre de púa, suministrado por el patrón para evitar daños de los animales de la hacienda. La roza puede establecerla en cualesquier sitio de la hacienda. Cambia cada año. En su actual roza tiene sembrado 1.500 arbolitos de yuca; 200 de arracacha (no encontró más semilla); maíz; fríjol chiquito (al mes aporca las "matas", a los dos meses florece y a los tres cosecha) y fríjol grande y, finalmente, unas dos cargas de cogollo (semilla) de caña de azúcar. Los productos de la roza y de la huerta son para el consumo, primordialmente, pero si le queda algún excedente puede venderlo a quienquiera, si bien que el patrón le recomienda no vender a otros sino a él mismo. La caña de azúcar muele en el

trapiche del patrón con el consiguiente uso de los implementos para obtener panela dejándole a aquél la mitad del producido. De las cosechas de maíz, fríjol y arracacha obsequia al patrón una jigrada (media arroba aproximadamente) de cada producto y del plátano uno o dos racimos.

Manifiesta que el hacendado le ha autorizado para criar animales, pero no los posee porque más permanece en los trabajos de la hacienda que en la propia casa. Dice que tuvo unas veinte ovejas, pero acabó con ellas. Ahora posee únicamente ocho gallinas.

El informante es hijo de otro terrazguero, se crió en la misma hacienda. La casa que actualmente habita la posee desde hace 18 años. No ha firmado ninguna clase de documentos con el patrón sin que por ello sea molestado por la posesión de la vivienda y, antes por el contrario, aquél le recomienda que arregle la casa. A cambio del usufructo de la vivienda y de la tierra está obligado a pagar tres días de terraje por cada mes, alimentándose por propia cuenta y utilizando sus propias herramientas. Los demás días del mes trabaja a jornal para el mismo patrón, devengando dos pesos diarios, excluyendo, naturalmente, los días de fiestas religiosas o nacionales. Cada semana recibe doce pesos. Al patrón le compra maíz, yuca y fríjol a crédito descontando luego en el trabajo. Aquél únicamente le regala sal y bananos. La panela la toma él mismo de la que produce.

Como el informante es especializado en molienda y fabricación de panela, ordinariamente no se ocupa más que en ello. Su labor comienza a las seis de la mañana y termina a las diez de la noche. Le ayudan su mujer, que gana un peso diario, un hijo sordomudo que no gana nada y otro hijo que acarrea la caña hasta el trapiche. Este es casado, también terrazguero, devenga dos pesos al día y posee su roza aparte. La esposa de éste no ayuda a la labor, pues se queda cuidando la casa y atendiendo a los hijos y deshierbando la huerta y la roza.

En la molienda trabaja hasta los domingos envolviendo panela, labor que no se puede descuidar. Ordinariamente invierte dos semanas en la molienda, teniendo la siguiente libre (sin remuneración) para descansar, atender su propia labranza o alquilar su fuerza de trabajo a quien la necesite (nominal). A la siguiente semana tiene la obligación de volver a trabajar nuevamente en la hacienda.

Cada semana saca unas cuarenta arrobas de panela. El informante cocina, la mujer muele con el hijo sordomudo y el otro hijo alista la caña. El equipo de la molienda es costoso y por eso es de la hacienda. Las herramientas de su propiedad son 2 palas, un barretón y tres machetes con las cuales trabaja para la hacienda. El dueño de la hacienda ha intentado sacarlo tres veces. Una vez porque estuvo de panelero donde otro hacendado; al patrón le disgusta que trabaje en otra parte sobre todo si es en molienda. El informante no quiso abandonar su casa.

Las siembras que ha efectuado se han perdido, a veces, por la humedad del suelo, no quedando más solución que volver a sembrar. El patrón no remedia en nada esta calamidad. Tiene derecho a sembrar todo lo que quiera. Actualmente posee unos doscientos árboles de café, pero el dueño le ha prohibido sembrar más árboles.

El informante tiene sietè hijos, de los cuales cinco son mujeres; tres de ellas ganan un peso diario trabajando en la hacienda en cosechas y deshierbas de café. Una menor gana cincuenta centavos y el varón paga terraje y devenga un jornal de dos pesos. El patrón no es honrado. Para pagar jornales acostumbra sacar billetes de diez o veinte pesos, manda a alguien de los peones para que los cambie por moneda fraccionaria que al recibirla siempre hace falta algo. Paga parcialmente y después manifiesta que la cancelación ha sido total.

Otro informante de la misma hacienda dice que por dos años de vaquería (cuidar vacunos), el patrón le dio en pago de su trabajo una yegua que no alcanza a valer treinta pesos. En ese oficio padeció hambre y trabajó demasiado. Ahora, aparte de haberlo remunerado muy mal, le exige el pago de terraje de los dos años que estuvo dedicado a esa labor.

En términos generales, los terrazgueros de San Andrés por el usufructo de media hectárea de tierra, una huerta y una casa, están obligados a: pagar mensualmente tres días de terraje, alimentándose por propia cuenta; a trabajar como jornaleros de la hacienda, devengando un diario reducido (el jornal máximo que devengan es dos pesos, pero es excepcional; ordinariamente devengan un peso los hombres y ochenta centavos las mujeres); a no trabajar en otras fincas; a vender el excedente de los cultivos a los propios dueños de la hacienda, sobre todo si es café; a promediar o repartir por partes iguales con el patrón la panela ob-

tenida en los hornos de la hacienda; la esposa e hijos de los terrazgueros también están obligados a trabajar en la hacienda. Tienen derecho a sembrar cualesquier cultivo, excepto el café. No devengan los domingos ni los días de fiestas religiosas o nacionales ni tampoco reciben remuneración de las horas extras de trabajo. No tienen prestaciones sociales. Cuando el patrón es bueno les obsequia sal y, ordinariamente, una "mancha" de plátano (ración de plátano cocido).

Muchos son hijos de terrazgueros nacidos en la propia hacienda. Otros llevan más de diez años en esta servidumbre. Aunque algunos se han liberado de esta situación, la mayoría se obstina a abandonar su rancho y su huerta, cuando los patrones quieren despojarlos. Un informante terrazguero al ser interrogado sobre si su situación es buena o mala, dice: "Contento tengo que estar, qué más puedo hacer si desde pequeño soy de allí" (de la hacienda). Además, reflexiona que si el patrón quiere sacarlo, tiene que comprarle las mejoras de su huerta. Alguno que otro terrazguero, con más de veinte años de usufructuar su pedazo de tierra, se ha negado ya a pagar el terraje.

Un terrazguero que ha tenido muchos patrones recuerda que algunos eran buenos, pero los más eran malos, ambiciosos, explotadores, que hacían trabajar demasiado, engañaban en los pagos y, alguno, hasta garrote dio a los trabajdores.

Dieta alimenticia

Hacemos la advertencia que la mayor parte de las notas acerca de la dieta alimenticia fueron recogidas en la parcialidad de Calderas.

El maíz es la especie más intensamente cultivada, la de mayor consumo y la que más satisface psicológicamente. Hemos visto ya el caso de la "hambruna" en *Mosoco*, donde, a pesar de cosechar otros productos, aparece ésta, precisamente porque no hay maíz. Con el maíz preparan mote, arepas, envueltos y "sango", aparte de comerlo tostado o asado cuando está tierno.

El mote es prácticamente la materia prima de las comidas diarias. Lo obtienen hirviendo el maíz en agua y ceniza hasta que la cutícula esté completamente suelta, y en seguida lo lavan en abundante agua. Este mote lo ponen a cocer y cuando ha pasado tres "hervores", es decir se le ha cambiado agua por tres veces, se le echa fríjol seco primero, luégo plátano, yuca, arracacha,

coles y carne, si la hay y, por último, cebollas, cominos y azafrán. La sal, que siempre la prefieren de grano o terrón, la echa cada cual tomando el grano y batiéndolo en su respectivo plato hasta que considere suficiente. No comen muy salado. Este tipo de comida es un "pot au feu", el más extendido entre las gentes y el que consumen diariamente. Los informantes la consideran "sabrosa".

Las arepas las preparan de maíz seco o tierno. Con el primero pelan el maíz en ceniza y, luégo, lo muelen no muy fino; la harina resultante la mezclan con agua hervida para molerla nuevamente y, en esta vez, muy fina. Con esta masa, las mujeres, hacen unas arepas grandes y redondas, las endurecen en un tiesto caldeado y terminan de asarlas en el rescoldo del fogón. Estas son las arepas de las fiestas religiosas de Calderas. Cuando desean que las arepas tengan "buen sabor" le echan sal, cebolla o cilantro (en *Mosoco* hemos visto que le echan huevos); son arepas de consumisión familiar. Para hacer arepas de choclo, desgranan la mazorca, muelen muy bien la masa y sin ninguna clase de condimentos, hacen las arepas y las endurecen y asan en la forma conocida. La frecuencia de consumisión de arepas es baja en la mayor parte de las parcialidades, pero en *Mosoco* es casi diaria. Estos indígenas toman café y leche con arepas, las cuales reemplazan debidamente al pan.

Los "envueltos" o bollos los hacen cuando hay choclos. Desgranado, molido y sin cernir alargan las masitas en las hojas del mismo choclo, sacadas cuidadosamente, cortando con un cuchillo la parte más gruesa de la mazorca. No le echan ninguna clase de condimentos porque el choclo por sí mismo tiene "buen sabor". Los envueltos, una vez cocidos, los comen con sancocho. Dicen que es una comida "muy sabrosa". Ordinariamente, cuando hacen envueltos matan cerdo o gallinas e invitan familiares para el consumo. La comida de envueltos lleva implícito la iniciación de la cosecha de maíz, en la que interviene el médico del lugar.

El "sango" se hace a base de harina de maíz finamente molida y sin cernir que se echa en la olla cuando el fríjol ha hervido suficientemente. Tienen el cuidado de que la sopa no se espese. Agregan también a este menú coles picadas, cebolla o cilantro para que "dé sabor".

"El fríjol es muy necesario, muy sabroso y que se come más;

mote sin fríjol no es sabroso; el fríjol tiene sabor y el 'cacha' es el más sabroso y sobre todo verde, los bichecitos (tiernos) se comen con cáscara", dice un informante de Calderas.

El fríjol lo comen en sancocho. Una vez hervidos suficientemente los fríjoles echan plátano descascarados y en pedazos, arracacha, descascarada, lavada y pedaceada, yuca, en igual forma que la arracacha, cebolla picada y azafrán. Agregan carne o manteca si poseen. Esta comida, dicen, que es "sabrosa". El fríjol también lo comen revuelto con mejicano. Ponen a hervir primero el fríjol y cuando ya consideran suficiente agregan mejicano menudamente pedaceado y, mucho después, agregan maíz molido. Cocido todo esto, comen sin sal, manifestando que es tan sabroso como el arroz con leche de los "blancos". El mejicano también lo comen con mote y fríjol debidamente cocidos y queda muy sabroso si a esto se le agrega patas de res.

Las coles las cultivan en las huertas y casi nunca faltan a través de todo el año; se comen diariamente, pedaceadas en el menú del día. En las fiestas religiosas acostumbran a cocer las coles en rama, es decir con su respectivo tallo, y servirlas como plato especial. Los repollos cultivan muy poco y por lo mismo su consumo es casi nulo. Los pocos que cultivan en la parte fría de San Andrés se destinan para la venta.

El plátano lo comen preferentemente en sancocho y el consumo es intenso en el clima templado. También lo comen asado y en tal caso lo prefieren con carne o vísceras. La papa, especialmente en *Mosoco*, la comen en caldo, plato favorito para atender a los visitantes "blancos" o civilizados. Esta comida la preparan con agua, leche, huevos, cebolla y carne. Las papas peladas y bien lavadas. En Calderas la consumen también en esta forma, pero le agregan, además, fríjoles.

El trigo en general se cultiva para molerlo y venderlo. A veces, lo comen en arepa y en tal caso, la masa se prepara con agua y panela. También hacen sopa con harina de trigo, sin extraer el salvado, con coles, fríjoles y sal.

La batata consumen en poca cantidad. La lavan, la cocen y la comen sin sal y con ají. El ají lo preparan cociéndolo en una olla (una jigrada, dice el informante) y agregándole cebolla, cilantro y sal. Este condimento queda espeso y dura más o menos un mes.

El chachafruto se cocina con fríjoles o en la sopa, pero se come solo y despellejado. Sabe muy bien.

La caña de azúcar sirve únicamente para extraer el jugo y fermentarlo. Con el guarapo se calma la sed, se hace mingas, se efectúa los "cuidos", las fiestas religiosas y, en general, hacen una vida social. Del jugo de caña, debidamente fermentado, extraen también bebidas alcohólicas. Del maíz hacen chicha, pero no es corriente.

Muelen el maíz y la harina la cocinan con bastante agua, este líquido lo sacan y lo ponen a fermentar en una canoa por varios días agregándole panela. Esta chicha, dicen que es más sabrosa que el guarapo, pero que no embriaga ni se trabaja a satisfacción, sirve únicamente para calmar la sed, como la "cola" (bebida gaseosa) de los "blancos".

Consumen duraznos y manzanas en las regiones donde se produce, también naranjas, pero, en general, el consumo de frutas es muy bajo.

El cuy lo comen cuando la familia desea carne. Lo matan desnucándolo, luégo lo mojan en agua fría, para volcarlo en seguida en el rescoldo del fogón para ablandar el pelo y pelarlo; lo lavan, le sacan las vísceras, lo lavan nuevamente y luégo lo ponen a cocer en la olla de sancocho, mote "sango", o sopa de masitas de maíz; unos consumen las vísceras, mientras que otros no. Consideran que el cuy es "sabroso".

Con la gallina se cuida a los amigos preferenciales, a los compadres, se hace mingas. En la fiesta de San Juan en Calderas es costumbre comer gallinas. Una vez pelada, le sacan las vísceras, la lavan y la ponen a cocer en la olla de sancocho o mote. Los indígenas consideran que la pierna es la mejor presa y, por lo mismo, es la que brindan a los mayores (compadres, padres, hijos mayores); a los demás reparten un pedazo de pechuga y cualquier otra presa. La cabeza queda para el dueño. Las vísceras lavadas y cocidas, también se reparten entre todos. En la misma forma preparan y consumen los pavos o los patos.

Del cerdo algunos órganos se comen asados: páncreas, riñón, intestinos y la carne del espinazo; el tocino se guarda para sazonar las comidas; lo demás se come cocido. Cuando matan cerdo con el simple deseo de aprovechar la carne reparten raciones a los "mayores" de la familia (suegros, padres, etc.), lo cual sucede también cuando matan vacunos. De éstos aprovechan la carne, la piel, los cuernos para hacer silbatos que suenan cuando están construyendo habitación en el poblado y cuando arrastran

la madera; la leche no aprovechan, excepto en *Mosoco*, donde hemos visto que verdaderamente la consumen.

Los calderunos dicen que la oveja la comen mucho en las regiones templadas tales como Avirama y San Andrés, pero en Calderas la consumen poco; unos dicen que la oveja da la lana para el vestido: "para qué va a comer, si da la ruana" y otros manifiestan que comer oveja trae mala suerte, porque es como si se comiera al papá.

Cuando hay visitas de "mayores" tales como compadres, hermano mayor, suegros o los propios padres se los atiende ("cuida") con comidas distintas a las ordinarias, a base esencialmente de aves de corral y de huevos. Si tienen carne cocinan un pedazo considerable. Los compadres llevan como regalo, a su vez, arepas (unas 15), huevos (unos 10) y muchas veces gallinas.

Para los niños no existe dieta especial, comen exactamente lo mismo que los adultos. Diferencias de dietas por sexos únicamente se presenta cuando la mujer acaba de dar a luz. Entonces, le dan maíz molido, arracacha, yuca, plátano maduro, gallina ponedora ("éstas son bien gordas") y carne de oveja. Les está proscrito el mejicano porque entra "frío" en el estómago y duele mucho; cebollas porque da una enfermedad en el estómago y pudre los intestinos; la carne de cerdo y el fríjol bueno, por esta misma razón. El ají también es tabú para las parturientas.

Para los trabajos fuertes consideran que es bueno comer mote, con coles, fríjol bueno y bien salado, porque da resistencia para la faena diaria; comiendo esto mismo ("una buena comida") pero sin sal, dicen que a medio día ya da hambre.

Como alimentos afrodisíacos se consideran el "sango" preparado con maíz bien molido y cernido y los huevos crudos.

De los alimentos que consumen consideran que la chicha y el agua se convierten en sangre y el maíz, la papa, el fríjol, la arracacha, en carne.

Para engordar consideran que es menester, antes que dieta especial, comer y no trabajar.

Los indígenas se enflaquecen —dice un informante— porque primero comen abundante y bueno y después no consiguen qué comer y, claro, se enflaquecen. En los tiempos de escasez ("hambruna") comen fríjol cacha y la hoja tierna del mismo en igual forma que la hoja de mejicano; la col la recogen hoja por hoja, pues en esta época son menos abundante. Cuando ya no hay nada más que comer matan una vaca y se alimentan con carne; cazan

torcazas o guacharacas, las cocinan y toman el caldo con sal. También hacen chicha y los viejos se emborrachan todos los días; el consumo de coca se acentúa: "las gentes mascan y mascan para que no dé mucha hambre"; los pequeños sí padecen hambre porque no saben mascar, comen mejicano que no necesita de sal, la cual procuran ahorrarla. Por último terminan saliendo a las fincas de los "blancos" a ganar la comida, la coca y unos pocos centavos.

Cuando no trabajan efectúan una comida a las tres p. m. y otra a las seis p. m. Después de la primera comida se acuestan y dicen "estamos haciendo estancia", es decir digeriendo y nutriéndose. El maíz pelado, con azafrán, gallina, plátano y ají da más "estancia".

El maíz sin pelar que lo cocinan como mote comen apenas lo suficiente, pero comen hasta en exceso, por ser agradable el sancocho de papa con fríjol bueno. Nadie se come una gallina entera. Se reparte. De ser así consideran que la gallina es robada. El mejicano produce a algunos vómito, porque están enseñados a comer carne y éstos sólo pueden ser los ladrones.

En general todos comen un plato únicamente; si comen dos no pueden andar. Los médicos comen poco para poder pasar la noche en vigilia dedicado a sus actividades; consumen siempre huevos y evitan comer ají, para poder sentir las "señas" (31).

Los indios apetecen la carne, pero manifiestan que comen cualquier clase de comida; consideran que los "blancos" comen mejor, porque los indios no pueden comer carne todos los días, ni gastan dinero en manteca o carne. Se alimentan únicamente de los productos que cultivan.

Los indios realizan dos comidas al día: una al amanecer y otra en la tarde cuando el sol está en pleno ocaso. Las mujeres y los niños realizan una comida al mediodía, de la que sobró de la mañana. La comida principal y abundante se cocina en la noche. Las mujeres antes de acostarse cuelgan de un gancho de madera o de hierro o de un alambre la olla con mote o fríjoles y avivan el fuego por lo menos tres veces en la noche; a las cuatro de la mañana agregan los productos fácilmente cocinables y comen con los primeros albores del día.

Los indígenas entre sí son generosos y hospitalarios; tan pronto entra un visitante a una casa lo atienden con lo primero que tengan disponible: chicha o comida.

(31) Bernal Villa, S. Magia y Medicina entre los Paeces, p. 248.

En la parcialidad de *Mosoco*, en pleno proceso de aculturación, la dieta está variando visiblemente y el horario de la comida ha cambiado fundamentalmente. Se consumen regularmente café, panela, tocino, carne y arepas.

Comercio

Exceptuando la parcialidad de *Mosoco*, los indígenas producen primordialmente para el consumo interno; pero el autoabastecimiento es incompleto puesto que padecen algunos meses de escasez. Consecuencialmente el comercio tiene necesariamente que ser restringido y de escaso volumen. En Calderas, *Suin*, *Chinas*, los animales ordinariamente se cambian entregando vacunos grandes y gordos por novillas de menor tamaño, flacas, fértiles y algunos pesos de encima. El caso ya lo hemos referido ampliamente al tratar de la ganadería. También hemos visto cómo la única industria destinada exclusivamente al comercio, la cera de laurel, era patrimonio de San Andrés, Calderas, *Tambichukue*, *Lame*, *Suin* y *Chinas* y que la baja del precio constituyó un golpe mortal para la industria. Aparte, pues, del café, la papa, el trigo y los ajos, que se destinan casi totalmente al comercio, no quedan más que pequeñas cantidades de yuca, arracachas, plátano, cebollas, coles, cebada y huevos con los cuales no es posible sostener un comercio regular. Los indios compran sin excepción la sal y también adquieren sombreros, camisas, pantalones, machetes, palas, barretones, hachas, cuchillos, calderos de aluminio, tazas, platos de hierro, cucharas, velas, jabón y aguardiente. Con menos frecuencia pañuelos grandes de vistosos colores para los niños, pinzas y collares para las mujeres.

San Andrés es un pequeño poblado indígena que, desde que se creó el área de población, está habitado por los "blancos". Allí existen tres tiendas que expenden algo de mercancía, algo de drogas, cerveza, aguardiente y pan. Dos de ellas poseen gramófonos. También existen otras dos tiendas que expenden chicha y aguardiente exclusivamente. Los miércoles se realiza un pequeño mercado. En la acera de una de las casas cacharreros y comerciantes de otras partes extienden su mercancía; en la placita se levanta un toldo de una indígena aculturada, para vender comida y más allá una tarima para el expendio de la carne. Al amanecer empieza a moverse el mercado. Los indígenas sacan pequeñas cantidades de yuca, arracacha, repollos, huevos, café y cebollas

que son compradas inmediatamente por los "blancos". En seguida el matancero comienza a vender la carne generalmente de dos en dos libras que es lo que compran los indígenas. Los cacharreros venden algunas baratijas y mercaderías. A las nueve a. m. comienzan a moverse los estancos. A las diez de la mañana se ha terminado el mercado y al mediodía y en la tarde no se observa más que indígenas borrachos. Entonces son frecuentes las riñas entre sí y no son pocas las veces, en que la agresividad indígena se canaliza contra los "blancos", manifestando que ellos son los verdaderos dueños de la tierra y del poblado. Los indígenas acostumbran vender sus artículos (café, huevos) únicamente a personas conocidas, no importa que otros puedan pagárselos a mejores precios.

Los miércoles también hay mercados en Guadualejo *(Togoima)* y *Turmená:* los viernes en Valencia y los sábados en Inzá y Belalcázar. Los de Belalcázar y Valencia, por estar comunicados con vía carreteable con La Plata (Huila), son más concurridos y de mayor movimiento comercial. Al mercado de Belalcázar afluye una gran cantidad de indígenas de diferentes parcialidades del municipio e inclusive de Calderas. Los vendedores ambulantes son numerosos en Tierradentro y varios andan a pie por las parcialidades ofreciendo sus mercancías. No son muchos los artículos que expenden. Los negociantes también hacen correrías por las parcialidades en consecución primordialmente de ganado vacuno que les deja pingües beneficios. Pero también hay quienes van de casa en casa comprándoles sus artículos agrícolas. Un negociante de *Mosoco*, mestizo, bilingüe, se valía de su amistad con los indígenas y de las correrías que hacía, hasta hace unos cuatro años, por *Suin, Chimas*, Calderas, *Asirama, Lame*, distribuyendo ("regando") dinero adelantado por maíz, fríjol, cera de laurel, azafrán y ganado vacuno. "Deuda con indio no se pierde" afirma categóricamente, para resaltar la honradez de los indios. En las épocas de cosecha volvía nuevamente a recoger los productos comprados y los sacaba directamente a Silvia. Igualmente manifiesta que de San Andrés llevaba mensualmente de 100 a 200 arrobas de panela para expenderla en *Mosoco*. Ultimamente, dado lo intransitable de los caminos de Inzá, ha abandonado este negocio.

La parcialidad de *Mosoco* y, en general toda la hoya hidrográfica del río Moras, que comprende las parcialidades de San José, *Mosoco, Vitoncó, Lame, Suin* y *Chimas*, comercia con el municí-

pio de Silvia, situado en las vertientes occidentales de la Cordillera Central. Allá va toda la producción agrícola: papa, maíz, trigo, cebada, duramos, ajos, habas y ullucos. Solamente cuando los precios de los artículos agrícolas están bajos en Silvia, los conducen a Belalcázar y Valencia. Pero sucede raras veces. De Silvia traen, en cambio, toda su herramienta, su ropa, drogas y vajilla. Las mujeres mosoqueñas son compradoras principales de los rebosos de lana (rebosos de Castilla), de vistosos collares, aretes de oro y prendedores del cabello; los hombres de los sombreros finos de paño, de los géneros para sus pantalones y las camisas.

Los caminos de herradura de aquella región sorprenden por su buena conservación. Cada año, por el verano, todos los vecinos se encargan de los arreglos convenientes y evidentemente contrastan con los caminos de herradura del municipio de Inzá. Los mosoqueños tienen numerosas recuas para atender el movimiento de importación y exportación, en el que participan también los Guambianos (con sus caballerías) denominados por los mosoqueños *kasukos* a quienes consideran como buenos amigos y no muy diferentes de ellos mismos. Lo cierto es que viven juntos, trabajan juntos y comercian mancomunadamente.

Las relaciones entre los "blancos" e indígenas en *Mosoco* parecen ser cordiales y de mutuo respeto.

Economía familiar

La familia Páez constituye, esencialmente, una unidad económica. Está formada por los padres y los hijos y representa un círculo cerrado pero efectivo. No rebasan en ninguna manera sus propios límites, si bien qué las mingas y la distribución de primicias de las cosechas se hacen especialmente con parientes consanguíneos y políticos.

La manera como funciona esta unidad económica y como colaboran sus miembros puede apreciarse claramente en la distribución de las actividades por sexos. La dirección suprema de la economía familiar descansa en las manos del hombre; él es quien posee la tierra, la habitación, las herramientas y los animales domésticos. Su brazo no ha aprendido a manejar más que el machete, el hacha o la pala. Es el dueño de los cultivos y quien determina dónde, cómo y cuándo se debe trabajar. Su actividad primordial está fuera de la casa: en la misma tierra. La mujer, en

cambio, permanece dentro de la vivienda y su actividad básica se refiere a la administración y elaboración de los productos que le entrega el hombre. La culinaria y los tejidos son su especialidad. Es cierto que la mujer se contrata como jornalera en las fincas de los "blancos" y que en algunas parcialidades tal como en *Mosoco*, interviene directamente en la preparación de la tierra y las desyerbas de los cultivos pero éste es un fenómeno relativamente nuevo y todavía aún sin aquiescencia universal entre los indígenas.

En términos generales, el incentivo primordial de la actividad económica referente a alimentos es la satisfacción de las necesidades básicas del individuo y la supervivencia del grupo familiar. Es la seguridad que proporciona el tener qué consumir. La abundancia de guarapo y de maíz les produce, indudablemente, excelentes gratificaciones. Con estos productos en abundancia, las fiestas religiosas, las mingas y los "cuidos" son buenos, dicen los indígenas y comentan largamente las incidencias de su desarrollo.

Mas, a pesar de que se reconoce la capacidad de trabajo individual; la posesión de animales domésticos da cierta prestancia dentro del grupo; y, la abundancia de comida y guarapo, produce gratificaciones, el ciclo agrícola permanece estacionario en los lineamientos del tiempo, de los sistemas de trabajo y de la cantidad de siembra. Producen esencialmente para el consumo. No existe el estímulo del prestigio. En muchas parcialidades los hábitos de economía capitalista son abiertamente combatidos por los brujos (32). Sin embargo, hemos tenido ya la oportunidad de exponer que la introducción del cultivo del café (zona templada), el desarrollo de la ganadería y del cultivo de la papa en *Mosoco* y la creación de áreas de población en el corazón mismo de las parcialidades indígenas, está modificando aceleradamente todas las instituciones de la cultura Páez. La economía familiar de autoabastecimiento y de pequeñas operaciones de trueque van transformándose sensiblemente en economía puramente dineraria. Del mismo proceso de la producción va desapareciendo la monótona rutina y siendo reemplazada por nuevas técnicas de trabajo, mayor cantidad de producción y superior movimiento comercial.

En las parcialidades de *Mosoco*, *Lame* y San Andrés hemos realizado una investigación de ingresos y egresos familiares co-

(32) Bernal Villa S. op. cit., p. 256.

rrespondientes a 1953, en base de los cuestionarios elaborados por la Comisión de Planeamiento de la Seguridad Social Campesina del Ministerio del Trabajo, cuestionarios que fueron llenados por nosotros para dicha comisión en lo tocante a Tierradentro.

Son 48 familias investigadas de las cuales 25 corresponden a *Mosoco*, 8 a *Lame* y 15 a San Andrés. Ellas están especificadas por los números de orden.

Las fuentes de ingresos monetarios están dadas por la agricultura especialmente por la papa, trigo, ajos y café; por la ganadería, o sea la venta de animales, incluyendo los derivados como la leche y quesos, así como también las aves de corral; por los negocios, comprendiendo como tal la reventa de los productos agrícolas y ganaderos producidos por los indígenas; por los jornales incluyendo algunos contratos de trabajo; por la artesanía que comprende manufacturas (cobijas, alfombras, chumbes, jigras, costuras, cerámica y elaboración de teja) y molinos hidráulicos; por los fletes, o sea la utilidad proveniente del alquiler de bestias de carga; por los ahorros del año anterior; y, por los préstamos.

Resalta a primera vista la agricultura como fuente principal de los ingresos familiares, correspondiendo específicamente la papa, el trigo y el ajo para *Mosoco*, la cera de laurel y la papa para *Lame*, y el café para San Andrés. Pero en la parcialidad de *Mosoco* la ganadería es no solo complementaria sino tan importante como la misma agricultura. Aún más. En nueve de las 25 familias investigadas, la ganadería equilibra el presupuesto familiar, cuyo déficit se debió a la pérdida de las cosechas. Observamos también, que el alquiler de las bestias de carga constituye un factor importante de los ingresos familiares; un incipiente desarrollo de la industria familiar que representan fuentes de ingresos monetarios; y, finalmente, los ingresos por jornales en la parcialidad son bastante limitados. En las parcialidades de *Lame* y San Andrés, en cambio, la ganadería ocupa un lugar secundario y el complemento de ingresos familiares, cuando la agricultura produce desequilibrios, lo da, especialmente, el trabajo a jornal.

El negocio es actividad primordialmente de los "blancos", de igual manera que las industrias de elaboración tales como panela y quesos. Respecto del negocio encontramos el caso de una familia "blanca" incrustada en una parcialidad, cuya fuente única de ingresos a lo largo de toda la vida no ha sido otra cosa que las utilidades dejadas por el negocio.

Los cuadros estadísticos de ingresos que presentamos a continuación nos demuestran con números los argumentos de nuestros acertos, a la vez que nos permiten verificar comparaciones de los ingresos de las familias de las tres parcialidades indígenas y nos dan una idea clara del proceso de aculturación que se está efectuando en la parcialidad de *Mosoco*.

INGRESOS FAMILIARES

Fam.	Agricultura $	%	Ganadería $	%	Negocios $	%	Jornales $	%	Artesanía $	%	Varios $	%	
1.°	871.00	17.9	560.00	11.6	2.400.00	49.6	.....	.....	210.00	4.3	.....	....	(33)
2.	560.00	70.5	....	....	.....	....	.....	.....	.....	....	85.00	12.0	(34)
3.	192.00	31.0	105.00	17.0	.....	....	.....	.....	.....	....	.....	....	(35)
4.	295.00	36.2	500.00	61.6	.....	....	.....	.....	.....	....	.....	....	
5.	60.50	9.5	35.50	6.9	80.00	16.2	150.00	29.0	.....	....	190.00	37.7	
6.	145.00	13.9	750.00	71.9	.....	....	.....	.....	140.00	14.1	.....	....	
7.	230.00	22.1	700.00	61.9	160.00	15.0	.....	.....	.....	....	.....	....	
8.	90.00	12.6	600.00	87.3	.....	....	.....	.....	.....	....	.....	....	
9.	300.00	31.3	75.00	5.7	.....	....	.....	.....	200.00	20.2	300.00	23.3	
10.	600.00	50.0	51.00	4.2	.....	....	270.00	22.5	12.00	1.6	.....	....	
11.	95.00	16.3	....	....	.....	....	.....	.....	.....	....	600.00	83.0	
12.	750.00	100.0	....	....	.....	....	.....	.....	.....	....	.....	....	
13.	250.00	22.5	600.00	54.0	.....	....	.....	.....	.....	....	250.00	22.7	
14.	134.00	11.3	935.00	78.3	.....	....	.....	.....	104.00	10.5	.....	....	
15.	734.00	55.6	....	....	.....	....	.....	.....	234.00	16.0	350.00	27.0	
16.	660.00	73.6	....	....	.....	....	.....	.....	.....	....	140.00	26.3	
17.	.....	....	....	....	.....	....	360.00	100.0	.....	....	.....	....	
18.	1 900.00	98.7	....	....	25.00	1.3	.....	.....	.....	....	.....	....	
19.	1 000.00	68.0	500.00	31.5	.....	....	.....	.....	.....	....	.....	....	
20.	367.00	67.0	....	....	.....	....	.....	.....	.....	....	200.00	32.9	
21.	600.00	72.5	230.00	22.0	.....	....	.....	.....	.....	....	32.00	5.5	
22.	790.00	22.6	800.00	68.0	.....	....	.....	.....	.....	....	230.00	16.0	
23.	360.00	68.1	160.00	29.5	.....	....	.....	.....	.....	....	60.00	9.0	
24.	360.00	57.2	260.00	40.0	.....	....	.....	.....	30.00	4.7	50.00	11.2	
25.°	1.670.00	34.5	2.000.00	58.7	2.700.00	36.0	.....	.....	900.00	19.0	.....	....	
LAME													
1.°	200.00	14.3	....	....	1.200.00	60.0	.....	.....	.....	....	1.000.00	29.0	
2.	75.00	26.7	30.00	26.7	.....	....	120.00	42.0	11.20	1.0	42.00	14.0	
3.	.....	....	....	....	900.00	65.2	.....	.....	.....	....	....	....	(36)
4.°	.....	....	....	....	2.700.00	100.0	.....	.....	.....	....	.....	....	
5.	192.00	32.0	40.00	6.7	.....	....	270.00	45.7	.....	....	.....	....	(37)
6.	670.00	92.2	....	....	60.00	7.9	.....	.....	.....	....	.....	....	
7.	307.00	30.3	71.00	25.0	.....	....	.....	.....	.....	....	100.00	30.3	
8.	252.00	95.5	....	....	.....	....	.....	.....	12.00	4.5	.....	....	

SAN ANDRES

Fam.	Agricultura $	%	Agricultura $	%	Ganadería $	%	Pesquería $	%	Jornales $	%	Artesanía $	%	
1.°	1.120,00	59,7	1.000,00	53,5	500,00	9,6	.....	.....	.....	....	220,00	4,6	
2.	40,00	54,2	....	....	.....	....	.....	.....	60,00	45,7	.....	....	
3.	120,00	70,5	....	....	.....	....	50,00	29,4	.....	....	.....	....	
4.	22,50	20,3	....	....	.....	....	56,00	71,6	.....	....	.....	....	
5.	240,00	42,2	....	....	.....	....	42,00	7,3	290,00	50,5	.....	....	
6.	112,50	45,6	....	....	.....	....	95,00	38,5	.....	....	.....	....	
7.	27,00	20,0	....	....	.....	....	100,00	73,9	.....	....	.....	....	
8.	195,00	42,3	200,00	43,4	.....	....	.....	.....	.....	....	.....	....	(38)
9.	200,00	72,6	120,00	27,2	.....	....	.....	.....	.....	....	.....	....	
10.°	2.000,00	89,2	....	....	500,00	20,7	.....	.....	.....	....	.....	....	
11.	1.000,00	33,3	600,00	20,0	600,00	20,0	.....	.....	.....	....	.....	....	
12.	120,00	100,0	....	....	.....	....	.....	.....	.....	....	.....	....	
13.	600,00	100,0	....	....	.....	....	.....	.....	.....	....	.....	....	
14.°	300,00	6,7	1.000,00	40,3	600,00	22,0	720,00	3,3	600,00	22,0	.....	....	
15.°	270,00	11,3	....	....	300,00	3,0	.....	.....	2.140,50	89,7	.....	....	

NOTA: El signo de pesos ($) indica el total de ingresos monetarios, y % indica el porcentaje de ingresos de una actividad en relación con los ingresos totales.

(32) El Alférez le ha comprado con un préstamo de $ 600,00, lo que equivale al 33,3% de los ingresos totales.—(34) Dolbón compensado con $ 60,00 observados en 1952, o sea el 8,6% de los ingresos. (36) Dolbón compensado con $ 300,00 observados en 1952, o sea el 33,3% de los ingresos.—(36) Dolbón compensado con $ 250,00 observados en 1952, o sea el 11,9%. de los ingresos. (37) Dolbón compensado con $ 120,00 observados en 1952, o sea el 25,5% de los ingresos totales.—(38) Dolbón compensado con $ 45,00 observados en 1952, o sea el 14,1% de los ingresos.

En el cuadro estadístico de los egresos lo que a primera vista observamos en las tres parcialidades son las escasas sumas de dinero destinadas a los capítulos de Drogas, Servicio Médico, Impuestos y Educación.

La defensa de la salud de adultos y de niños es fundamental entre los Páez. La mortalidad infantil es de un elevado porcentaje y la parasitosis, las diarreas y la tuberculosis son casi endémicas. Pero el cuidado de la salud y la conservación de la vida, en la cultura Páez, descansa en manos del *tê en* (médico bueno) y del *nasa jûki* (brujo); el primero defiende a las personas de las enfermedades y de los maleficios del segundo; el brujo puede con su poder mágico privar de la vida a las personas. Por otra parte, los *tê en* combaten abiertamente la utilización de las drogas y del servicio médico de los "blancos". Estas dos instituciones gozan todavía de una gran fuerza y en el fondo casi regulan toda la vida institucional de los Páez. En *Mosoco* siete jefes de familia han destinado pequeñas sumas de dinero a la compra de drogas.

MOSCOCO

EGRESOS FA

FLIAS.	Drogas		Médico		Alimentación		Vestido		Impuestos		E
	$	%	$	%	$	%	$	%	$	%	
1.°	100,00	10,3	300,00	6,1	2.790,00	57,6	900,00	20,2	1,70	..	1
2.	... ..	...	... ..	..	410,10	57,9	195,50	27,6	... ..	..	
3.	... ..	...	... ..	..	200,00	56,3	151,00	28,1	... ..	..	..
4.	4,00	0,8	... ..	..	316,40	60,3	100,00	19,1	... ..	..	
5.	... ..	...	... ..	..	345,00	67,5	100,50	20,7	... ..	..	
6.	... ..	...	... ..	..	600,60	66,2	176,00	16,8	... ..	..	1
7.	... ..	...	... ..	..	402,40	35,6	81,90	7,2	... ..	..	..
8.	... ..	...	... ..	..	276,00	38,9	137,00	19,2	... ..	..	..
9.	10,00	0,6	... ..	..	550,00	42,7	225,00	17,6	... ..	..	..
10.	... ..	...	... ..	..	456,50	56,1	214,00	26,3	... ..	..	..
11.	10,00	1,7	... ..	..	151,00	26,4	88,50	15,4	... ..	..	..
12.	... ..	...	... ..	..	327,60	45,1	159,70	21,9	... ..	..	..
13.	10,00	0,6	... ..	..	734,60	49,3	183,00	12,5	... ..	..	..
14.	... ..	...	... ..	..	461,60	38,5	278,00	23,2	... ..	..	.
15.	... ..	...	... ..	..	301,50	29,4	158,50	15,1	... ..	..	..
16.	... ..	...	... ..	..	195,76	35,7	113,00	20,5	... ..	..	..
17.	... ..	...	... ..	..	189,60	63,3	62,00	20,6	... ..	..	..
18.	40,00	2,2	... ..	..	426,66	23,0	160,00	8,7	... ..	..	..
19.	60,00	4,0	... ..	..	213,33	13,6	294,70	18,5	... ..	..	3
20.	... ..	...	... ..	..	220,30	42,0	82,00	14,6	... ..	..	..
21.	... ..	...	... ..	..	188,60	31,0	106,50	17,7	... ..	..	..
22.	... ..	...	... ..	..	221,50	16,5	191,00	14,5	11,60	0,8	..
23.	... ..	...	... ..	..	192,00	31,6	166,00	27,3	... ..	..	..
24.	6,00	1,0	... ..	..	155,00	24,7	173,50	28,6	... ..	..	
25.°	120,00	1,1	12,00	0,1	3.566,60	35,6	2.497,70	24,8	4,50	..	1.74

LAMI

1.°	5,00	0,1	18,00	0,6	698,60	25,7	420,00	15,4	... ..	..	3
2.	0,70	0,2	... ..	..	55,50	19,6	114,00	40,6	... ..	..	...
3.	5,30	1,1	... ..	..	158,60	34,7	91,60	20,0	... ..	..	...
4.°	40,00	1,4	... ..	..	1.173,32	42,9	268,00	9,8	... ..	..	...
5.	... ..	...	... ..	..	66,00	11,1	64,00	10,8	... ..	..	...
6.	... ..	...	... ..	..	98,00	18,2	61,00	11,9	... ..	..	...
7.	3,00	1,0	... ..	..	115,50	41,6	37,50	13,6	... ..	..	...
8.	... ..	...	... ..	..	170,60	64,5	54,50	20,6	... ..	..	...

SAN ANDRES

1.°	2,00	0,1	... ..	..	2.565,60	42,5	901,00	15,0	2,60	..	180
2.	... ..	...	... ..	..	23,25	25,1	27,00	30,5	... ..	..	...
3.	... ..	...	... ..	..	75,00	40,1	64,00	34,1	... ..	..	...
4.	... ..	...	... ..	..	29,60	37,8	46,05	58,8	... ..	..	...
5.	25,00	4,6	... ..	..	172,00	27,6	98,36	15,7	5,00	0,8	8
6.	... ..	...	... ..	..	68,00	27,8	81,00	32,7	... ..	..	...
7.	... ..	...	... ..	..	168,60	48,0	68,50	20,9	... ..	..	...
8.	... ..	...	... ..	..	165,60	36,0	154,00	33,4	... ..	..	...
9.	... ..	...	... ..	..	106,50	24,2	115,00	26,1	... ..	..	5
10.°	... ..	...	... ..	..	983,60	41,6	357,00	15,9	74,30	3,3	...
11.	15,00	0,3	... ..	..	1.444,80	32,9	372,00	13,6	7,75	0,2	60
12.	... ..	...	... ..	..	39,20	11,2	59,80	35,1	... ..	..	...
13.	10,00	1,5	... ..	..	115,50	17,7	44,00	6,7	... ..	..	...
14.°	102,50	2,6	5,00	0,1	1.684,00	43,3	554,60	14,2	... ..	..	515,
15.°	... ..	...	... ..	..	960,60	36,6	280,50	10,6	13,00	0,4	15,

NOTA: El signo de pesos ($) indica el total de egresos y % indica el porcentaje de egresos de un (1) Déficit de $ 50,00 o sea el 8,6 %.- (2 Déficit de $ 39,00 o sea el 4,6 %.- (3) Déficit de $ 29,50 o sea o sea el 1,6%.- (6) Gastos de transporte 39,90 o sea el 1,6%.

[P 360 - A]

EGRESOS FAMILIARES - 1953

Impuestos		Educación		Vcias - Jabón		Coca		Diversiones		M
$	%	$	%	$	%	$	%	$	%	
1,70	..	30,00	0,6	120,00	2,4	.... ..	...	120,00	2,4	.
.... ..	..	8,80	1,2	21,60	3,0	.... ..	...	60,00	8,4	..
.... ..	..	.... ..	...	21,60	3,0	.... ..	...	135,40	22,5	..
.... ..	..	6,00	0,8	64,80	8,2	.... ..	...	2,00	0,3	.
.... ..	..	5,00	0,9	45,60	8,9	.... ..	...	34,00	6,6	..
.... ..	..	10,00	0,9	57,60	5,5	.... ..	...	25,00	2,4	
.... ..	..	.... ..	...	45,60	4,0	.... ..	...	150,00	13,2	.
.... ..	..	.... ..	...	50,40	7,0	.... ..	...	60,00	8,4	.
.... ..	..	.... ..	...	57,00	4,4	.... ..	...	100,00	7,7	.
.... ..	..	.... ..	...	60,00	7,3	72,00	8,8	10,00	1,2	.
.... ..	..	.... ..	...	36,00	6,2	.... ..	...	.... ..	...	.
.... ..	..	.... ..	...	60,40	9,4	.... ..	...	50,00	6,8	
.... ..	..	.... ..	...	72,00	6,7	.... ..	...	36,00	3,4	.
.... ..	..	4,00	0,3	28,00	2,3	.... ..	...	60,00	5,0	
.... ..	..	.... ..	...	68,40	5,2	96,00	7,3	192,00	14,7	
.... ..	..	.... ..	...	26,40	4,8	.... ..	...	50,00	9,1	.
.... ..	..	.... ..	...	18,00	6,0	.... ..	...	.... ..	...	.
.... ..	..	.... ..	...	84,00	4,3	.... ..	...	30,00	1,2	
.... ..	..	30,00	1,2	.... ..	...	.... ..	...	10,00	0,6	
.... ..	..	.... ..	...	36,00	6,3	.... ..	...	10,00	1,7	
.... ..	..	.... ..	...	50,40	8,5	120,00	20,3	30,00	5,0	.
11,60	0,8	.... ..	...	100,00	7,2	.... ..	...	100,00	7,6	
.... ..	..	.... ..	...	57,60	9,5	.... ..	...	60,00	9,9	.
.... ..	..	5,00	1,1	62,00	8,9	.... ..	...	80,00	17,9	.
4,50	..	1.745,00	17,3	150,00	1,4	.... ..	...	226,00	2,2	

.... ..	..	30,00	1,2	28,80	1,0	.... ..	...	.... ..	...	
.... ..	..	.... ..	...	14,40	5,1	60,00	21,3	18,00	5,6	.
.... ..	..	.... ..	...	8,00	1,7	.... ..	...	30,00	6,5	
.... ..	..	.... ..	...	?	?	.... ..	...	.... ..	...	
.... ..	..	.... ..	...	?	?	180,00	30,4	.... ..	...	.
.... ..	..	.... ..	...	9,60	1,8	54,00	10,5	.... ..	...	
.... ..	..	.... ..	...	?	?	72,00	25,8	.... ..	...	
.... ..	..	.... ..	...	?	?	.... ..	...	26,00	9,8	.

2,40	..	180,00	3,3	?	?	.... ..	...	240,00	4,5	
.... ..	..	.... ..	...	?	?	30,00	33,8	0,75	0,8	
.... ..	..	.... ..	...	?	?	.... ..	...	.... ..	...	
.... ..	..	.... ..	...	?	?	.... ..	...	.... ..	...	
5,00	0,8	8,00	1,2	37,20	5,9	94,00	15,3	85,20	13,6	
.... ..	..	.... ..	...	36,00	14,5	40,00	16,0	20,00	8,0	
.... ..	..	.... ..	...	?	?	48,00	14,6	24,00	7,3	
.... ..	..	.... ..	...	?	?	17,50	3,8	130,00	28,2	
.... ..	..	5,00	1,1	30,00	6,7	24,00	5,4	100,00	22,7	
74,20	3,3	.... ..	...	67,20	3,0	.... ..	...	200,00	8,9	
7,75	0,2	60,00	2,1	108,00	3,9	.... ..	...	.... ..	..	
.... ..	..	.... ..	...	21,60	12,7	.... ..	...	.... ..	...	
.... ..	..	.... ..	...	28,80	4,4	.... ..	...	.... ..	...	
.... ..	..	515,00	13,2	?	?	.... ..	...	100,00	2,5	
13,00	0,4	15,00	0,5	?	?	.... ..	...	10,00	0,3	

ntaje de egresos de un capítulo con relación a los egresos totales.
Déficit de $ 29,50 o sea el 7,5%. (4) Gastos de transporte $ 35,00 o sea el 0,3%. (5) Déf

[P 360 - B]

cs	Diversiones		Mejoras Finca		Ahorros		
%	$	%	$	%	$	%	
...	120,00	2,4	.....	...	.....	...	
...	60,00	8,4	.....	...	12,00	1,6	
...	126,40	23,5	.....	...	.....	...	(1)
...	2,00	0,3	110,00	14,8	176,80	22,5	
...	34,00	6,6	.....	...	.....	...	(2)
...	25,00	2,4	40,00	3,8	44,40	4,2	
...	150,00	13,2	110,00	9,7	339,60	30,0	
...	60,00	8,6	.....	...	195,80	26,4	
...	100,00	7,7	.....	...	324,00	26,0	
8,8	10,00	1,2	.....	...	.....	...	
...	.....	...	.....	...	287,70	50,1	
...	50,00	6,8	75,00	10,3	45,30	6,2	
...	36,80	3,4	.....	...	73,80	6,9	
...	60,00	5,0	250,00	20,8	115,40	9,6	
7,3	192,00	14,7	200,00	15,3	201,90	15,5	
...	50,00	9,1	.....	...	161,84	29,5	
...	.....	...	.....	...	30,40	10,1	
...	30,00	1,2	160,00	8,2	1.033,24	53,3	
...	10,00	0,6	128,00	8,0	844,97	53,2	
...	10,00	1,7	192,00	33,8	8,70	1,5	
20,3	30,00	5,0	.....	...	97,10	16,4	
...	100,00	7,6	95,30	7,2	630,90	48,3	
...	60,00	9,9	.....	...	130,40	21,5	
...	80,00	17,9	.....	...	.....	...	(3)
...	226,00	2,2	361,00	3,5	1.856,00	13,4	(4)

...	.....	...	375,00	13,8	1.135,90	41,8	
21,3	18,00	6,4	.....	...	18,20	6,4	
...	30,00	6,5	.....	...	163,10	35,7	
...	.....	...	710,00	25,9	540,88	19,7	
30,4	.....	...	.....	...	282,00	47,6	
10,5	.....	...	144,00	28,3	147,90	29,0	
25,8	.....	...	.....	...	50,50	18,1	
...	26,00	9,8	.....	...	13,10	4,9	

...	240,00	4,5	1.060,50	19,9	747,50	14,0	
33,8	0,75	0,8	.....	...	7,50	8,4	
...	.....	.....	.....	...	29,00	15,4	
...	.....	...	.....	...	2,55	3,2	
15,3	85,20	13,6	.....	...	94,80	15,0	
16,0	20,00	8,0	.....	...	2,50	1,0	
14,6	24,00	7,3	.....	...	28,10	8,5	
3,8	130,00	28,2	.....	...	.....	...	(5)
5,4	100,00	22,7	.....	...	58,60	13,3	
...	200,00	8,9	366,00	16,3	242,07	10,8	
...	.....	...	500,00	18,2	227,45	8,3	
...	.....	...	.....	...	69,40	40,8	
...	.....	...	.....	...	452,00	69,5	
...	100,00	2,5	292,00	7,5	593,20	15,2	(6)
...	10,00	0,3	360,00	13,7	983,60	37,5	

itales.
:5,00 o sea el 0,3 %. (5) Déficit de $ 7,10

[P. 360-C]

[P. 360-D] Figura 1: Una casa en la pendiente en El Cantil (Vilma6).

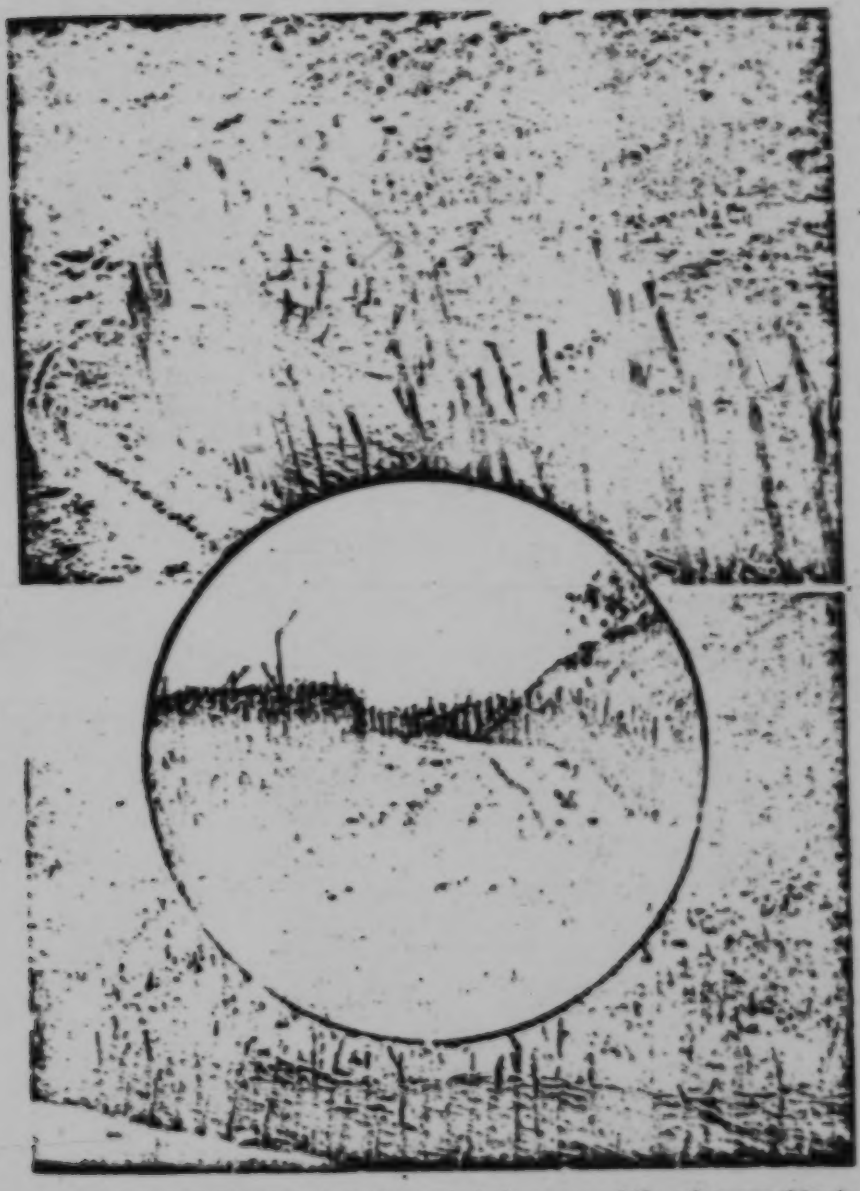
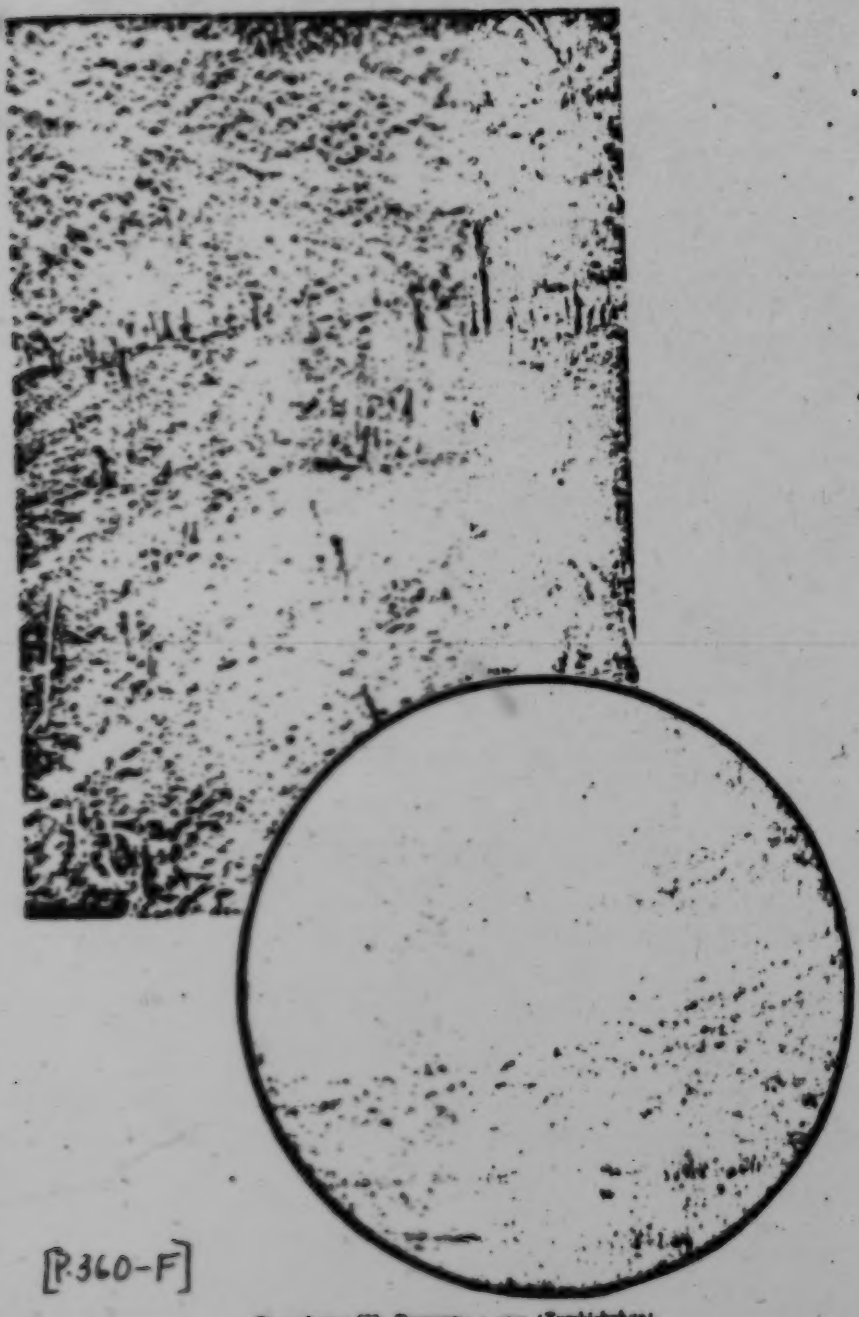


Figura 11: Rana Toro para la cámara sostenida en mano izquierda y la misma rana de frente (Tamblador y Lamo).

[R 360-E]



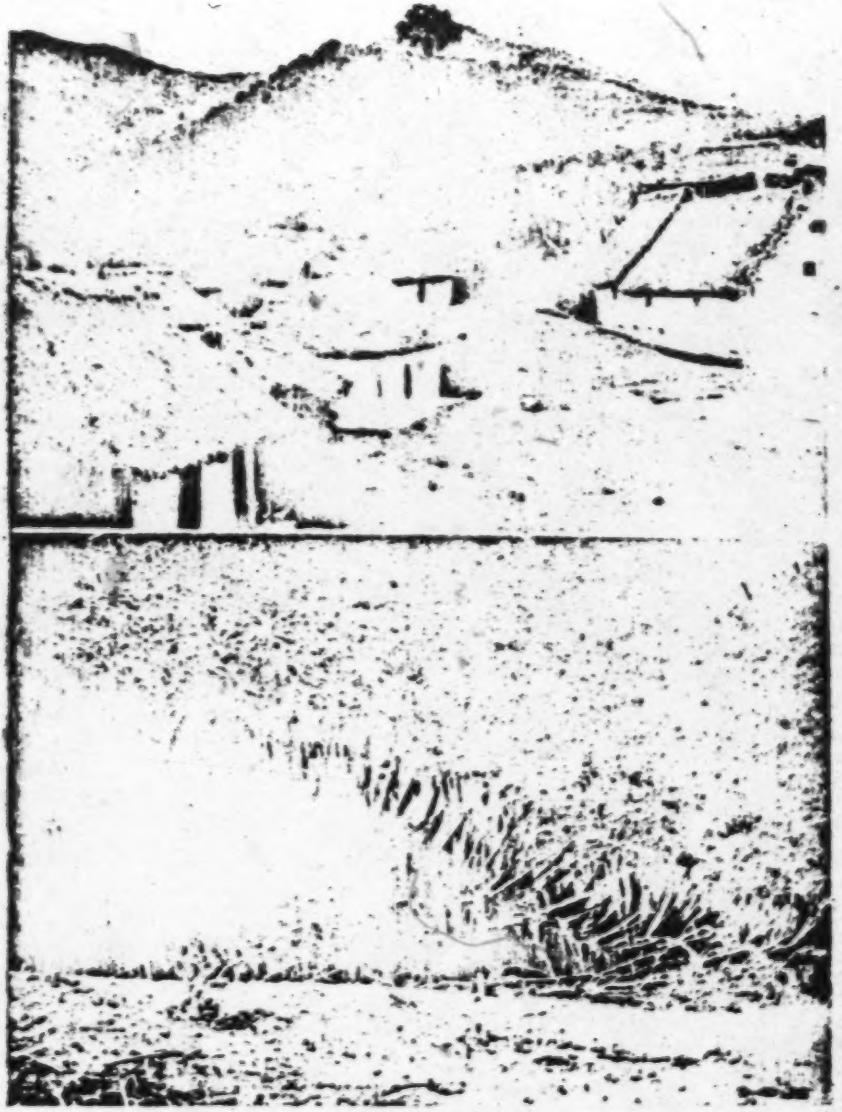
[P.360-F]

Transcribe III: [illegible] (Tumbirbuhse).

Tierradentro IV: Paisajes de Mosoco. *Arriba*: izquierda: Vista panorámica de Mosoco; derecha: Vista parcial del altiplano mosoqueño. *Abajo*: izquierda: Casas de Mosoco; derecha: Viviendas, eras y cercas de "bahareque".

[P.360-G]

[P. 360-H]

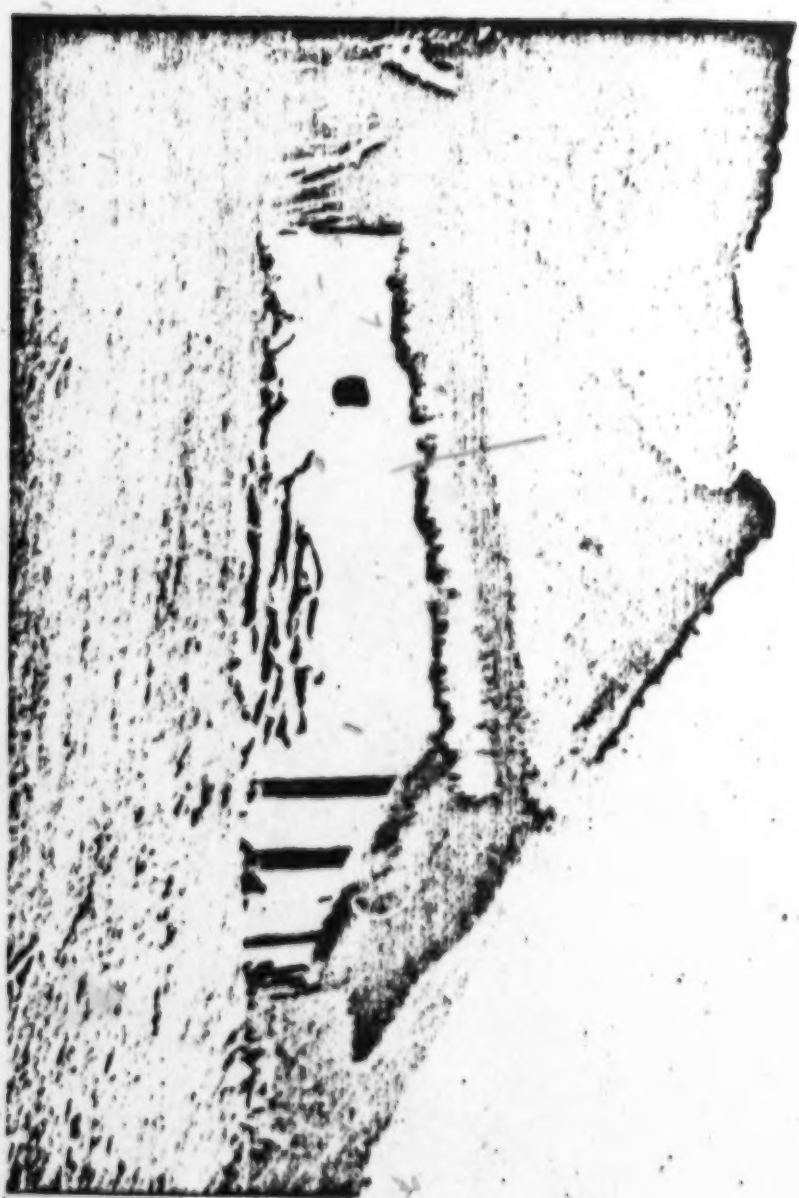


Tierradentro VI: *Arriba:* Vista parcial del pueblo indígena de Lame.
Abajo: Plantaciones de Cabuya (Lame).

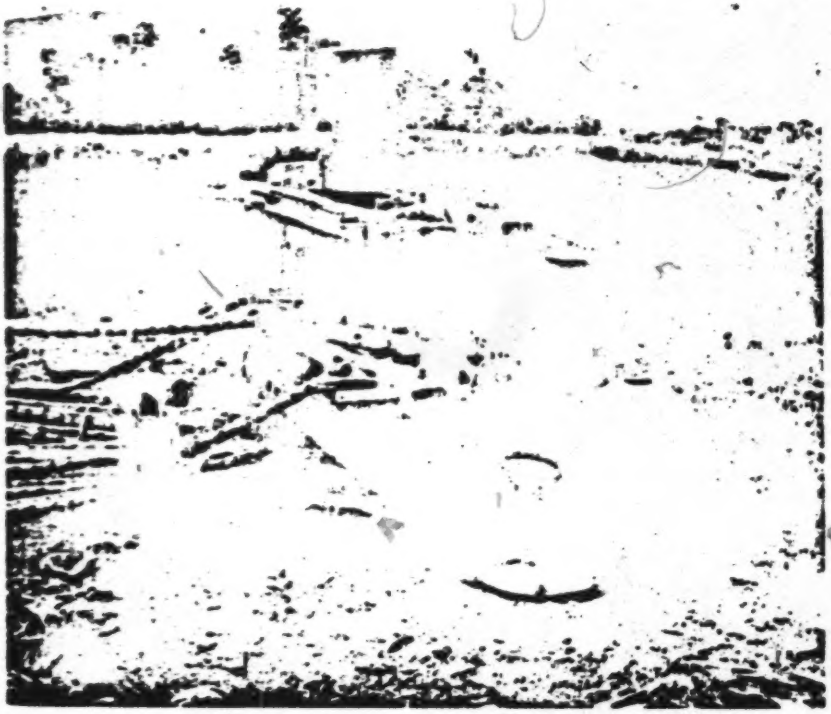
[P.360-I]

Tierradentro VII: Estrecho valle del río Páez en Juntas, mostrando las terrazas aluviales y las reducidas vegas con plantaciones de café.

[P. 360-J]



[P. 360-k]



Tierradentro IX: Trapiche de madera y la molienda (Tapeinus).

[P. 360-L]

Ilustración X: India de Mexico "mamboeando" y tejiendo la *huetand yaka* (figura de mambo). Es una de las tantas manifestaciones de la parcialidad.

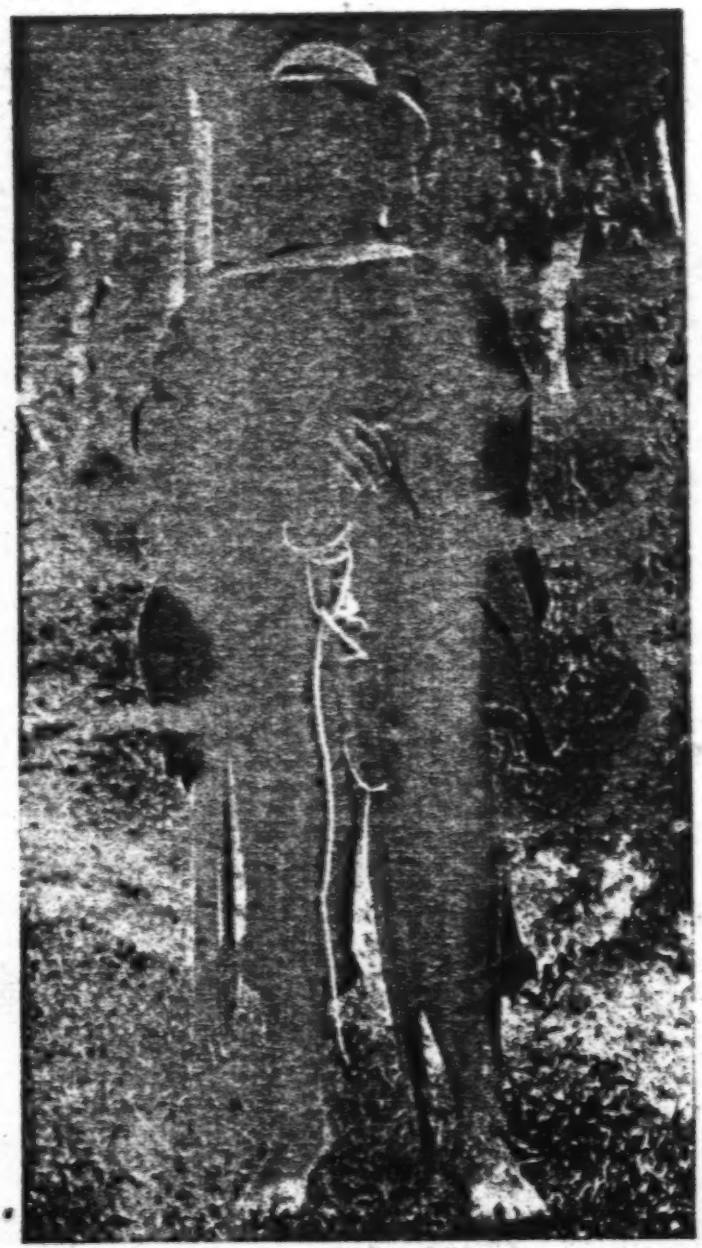
[P 360-M]

Tierradentro XI: Indio de Calderas, mostrando la forma típica de portar la *kurtaud* vuelta y las vueltas (figura de fique). Al fondo el Parque Arqueológico de Tierradentro.

[P. 360-N]

6: Bernal Villa SC15 Paez

[P.360-0]



[P. 360 - P]

Su importancia resalta si comparamos con la parcialidad de San Andrés donde existe un Centro de Salud debidamente atendido por una enfermera graduada y, además, a no muy larga distancia, cuentan con el Centro de Higiene de Inzá, atendido por un médico y un grupo de enfermeras cuyos servicios son gratuitos y distribuyen también gratuitamente las drogas, no obstante esto, los indígenas no siempre acuden a los mencionados centros prefiriendo sus propios médicos y más comúnmente los *té eu* de Calderas.

Acerca de los impuestos hemos expresado ya que los inmuebles de las comunidades indígenas están exentas de esta clase de gravámenes; de allí que la columna destinada a esta clase de erogaciones se halla vacía. Las pocas cifras que en ella figuran son pagos de inmuebles comprendidos dentro del área de población y para alguno que otro el pago de impuesto por el ejercicio del comercio en diferentes plazas del municipio de Inzá.

Las sumas dedicadas para la educación de los hijos son ínfimas si exceptuamos las de los informantes "blancos", algunos de los cuales tienen sus hijos en colegios de bachillerato, en Normales Rurales y hasta en la Universidad. En las parcialidades de San Andrés y *Lame* prácticamente son nulas. Los niños de San Andrés asisten a la escuela desprovistos, en general, de útiles escolares, portando en sus jigras el avió para el almuerzo consistente en yucas y plátanos cocidos, en mote, maíz tostado, pues las habitaciones están situadas a varios kilómetros de distancia de la escuela con caminos pésimos y accidentados. Los Restaurantes Escolares y la donación de útiles escolares son más que indispensables en estas regiones. Estos niños asisten irregularmente a la escuela y no cursan más de dos años; la enseñanza la reciben en el idioma castellano y por lo general el aprovechamiento es mínimo. Las mujeres asisten en menor proporción que los varones; los adultos consideran que las mujeres no tienen necesidad de aprender a leer y escribir. Esta situación cambia en *Mosoco*. Los niños de ambos sexos asisten y procuran asistir regularmente a la escuela, recorriendo muchas varios kilómetros diariamente; los padres de familia tienen interés porque sus hijos aprendan a leer, escribir y contar y, por lo mismo, procuran ya de dotarlos de algunos útiles para sus trabajos de aprendizaje.

El consumo de la coca ha desaparecido casi completamente en Mosoco; los pocos datos de erogaciones que en el cuadro estadístico aparecen pertenecen exclusivamente a informantes ancianos.

En *Lame* y San Andrés, por el contrario, el consumo es general y se destinan sumas considerables, comparadas con los ingresos totales, para la adquisición de este artículo. En San Andrés, las erogaciones por este concepto serían mayores si en cada huerta no se tuviera un determinado número de árboles de coca. Los dineros invertidos en las mejoras de inmuebles y de la ganadería son frecuentes en *Mosoco* mientras que en las otras dos parcialidades están prácticamente ausentes. Aquello implica ya un verdadero proceso de capitalización, actividad desconocida para la mayor parte de la población indígena de Tierradentro.

Las mayores y constantes erogaciones están dadas en su orden, por la alimentación, el vestido, las diversiones y la adquisición de velas y jabón.

Referente a la alimentación en *Mosoco* aparecen en todas las veinticinco familias las compras de panela, café, manteca (cebo) y sal; las compras de maíz y arroz aparecen en doce familias. Con alguna frecuencia compran también chocolate, pan y plátanos. No consumen yucas. En las ocho familias de *Lame* aparecen las compras de panela, sal y café y en alguno que otro las adquisiciones de arroz, manteca, yuca, plátanos y carne. En San Andrés los artículos de mayor demanda para el hogar son carne, panela y sal, que aparecen en más de la mitad de las familias investigadas, pero también figuran con alguna frecuencia las compras de maíz, manteca, papas, yucas y plátanos. Al hacer el análisis del cuadro estadístico de egresos de las tres parcialidades hallamos las coincidencias, bastante singulares, que existen entre los mayores porcentajes destinados a la alimentación y las deficiencias de producción agrícola sea por las pérdidas de las cosechas o por la escasez de la siembra. En el caso primero, que se refiere primordialmente a *Mosoco*, hemos visto ya que el desequilibrio presupuestal se compensa con la venta de animales domésticos, especialmente vacunos y en el caso segundo, que se refiere a las otras dos parcialidades, la baja producción se compensa con la venta de la fuerza de trabajo.

Las prendas de vestir de mayor demanda son pantalones, camisas, sombreros, ropa interior, reboso y chumbes (*Mosoco*), pañolones (*Lame y San Andrés*) y batas para los niños. También se compran con alguna frecuencia ruanas. En *Mosoco* los aretes de oro constituyen adornos apetecidos por las mujeres, hecho éste que contrasta con las demás parcialidades donde el oro es con-

siderado como tabú. Los indígenas no usan ni alpargatas ni calzado. Cabe observar también que los anacos de las mujeres no se compran sino que se manufacturan en la propia casa; mientras que *Mosoco* la compra del reboso de Castilla es muy frecuente y signo de elegancia en las otras parcialidades compran pañolones. Si comparamos las cifras correspondientes a la alimentación y al vestido los porcentajes de ingresos destinados a la primera en *Mosoco*, salvo dos excepciones, son superiores a los destinados para el vestido. En *Lame* y, sobretodo, en San Andrés los porcentajes de alimentación y del vestido tienden a equipararse y muchas veces los de éste superan a los de aquél. El fenómeno no es raro si tenemos en cuenta que en estas dos parcialidades se cultiva más para el consumo interno que para el expendio. Tocante a las "diversiones", aunque en ellas se han incluído gastos varios, se refieren básicamente a los gastos por concepto de bebidas alcohólicas y fermentadas. Desde luego, las erogaciones son necesariamente mayores, como lo veremos después. En cuanto al alumbrado si bien que en San Andrés y Lame las fabrica de la cera de laurel silvestre también compran velas esteáricas y en *Mosoco* se compran siempre. Jabón compran todos los indígenas.
En la columna correspondiente a la sección de ahorros observamos que únicamente 6 de las 48 familias investigadas no tienen cifras que lo denoten. Y para hacer algunas deducciones nos permitimos hacer un análisis de los ingresos de las 48 familias estudiadas:

Parcialidad	Menores de $ 100,00	De $ 100,00 a $ 500,00	De $ 500,00 a $ 1.000,00	De $ 1.000,00 a $ 2.000,00	De $ 2.000,00 a $ 5.000,00	Más de $ 5.000,00
Mosoco	—	2	12	9	1	1
Lame	—	4	2	--	2	—
San Andrés	2	6	2	—	4	1
Totales	2	12	16	9	7	2

Observamos, pues, que 28 de las 48 familias estudiadas, o sea el 78,3%, tienen ingresos menores de mil pesos, con los cuales, prácticamente, no puede existir ahorros. Aún con la familia mosoqueña señalada con el número 18 que tiene en la columna de Ahorros la suma de $ 1.034,24 pudimos comprobar que este va-

lor era netamente nominal y que el jefe de familia había recurrido a la Caja Agraria a solicitar un préstamo de $ 500,00, para atender a las mejoras de su finca, préstamo que efectivamente lo obtuvo; por informaciones indirectas pudimos saber que aquel valor que figura como ahorros fue posiblemente invertido en los gastos de un pleito por tierras que sostiene un cuñado suyo. Los ahorros de las familias "blancas" son verídicos y también los de algunas contadas familias indígenas, pero, en términos generales, lo que nosotros contabilizamos como ahorros pueden adscribirse a la columna de las "diversiones"; los indígenas viven al orden del día. El espíritu de ahorro no existe o es mínimo. Hemos tenido oportunidad de constatar que no existe prudencia en los gastos cuando reciben sumas considerables, tales como por ejemplo, las provenientes de la venta del café. Las modestas economías de los indígenas se esfuman en las cantinas, en los pleitos por tierras o en las fiestas religiosas. Estos argumentos están confirmados, por otra parte, en el cuadro estadístico de los ingresos en el que únicamente cinco familias indígenas de las tres parcialidades compensaron los déficits presupuestales del año pasado con sumas ahorradas en 1952.

Economía y aculturación

Antes de finalizar el presente trabajo queremos dejar planteado, a *grosso modo*, el proceso de aculturación vigente actualmente en algunas parcialidades Páez.

El material de la cultura Páez que hemos publicado y el que estamos elaborando actualmente lo hemos recogido en las parcialidades situadas en la margen derecha del río Páez, prescindiendo de aquellas situaciones en la margen izquierda del mismo río, debido, más que todo, a factores de orden público que desde hace varios años, han estado pertubando la tranquilidad de las mismas.

Las comunidades indígenas de San Andrés, Santa Rosa, *Togoima, Calderas, Avirama, Suin, Chinas, Lame, Vitoncó, Huila, Toez* y *Tálaga*, son más tradicionalistas, viven conforme a las instituciones de la cultura y, por lo mismo, las consideramos como más "primitivas". En cambio, la comunidad de *Mosoco*, recogida en las propias vertientes de la Cordillera Central y que se extiende hasta el corazón mismo del páramo de Moras, está en pleno proceso de transformación.

6: Bernal Villa SC15 Paez

Nuestras investigaciones las iniciamos en la parcialidad de Calderas, aislada, por razones de índole geográfica, de los principales centros de población "blanca" y cuyos habitantes han defendido a toda costa su independencia y se han manifestado hoscos a la convivencia con los "blancos" (39). De aquí procede la mayor parte de nuestros materiales. Pero hemos realizado investigaciones sistemáticas también en San Andrés, Santa Rosa, *Togoima, Lame, Vitoncó, Tálaga* y, últimamente en *Mosoco*.

Para nuestro planteamiento de la aculturación entendemos como difusión la *trasmisión cultural conseguida* y como aculturación la *trasmisión cultural en marcha*, conceptos expuestos por el Profesor Melville J. Herskovits en su libro El Hombre y sus obras.

Dentro de la cultura Páez están ampliamente difundidos, hasta el punto de constituir parte integrante del corpus cultural, los siguientes elementos de tipo económico de procedencia extraña y más concretamente de procedencia europea:

Todos los animales domésticos a excepción del cuy, el banano, la caña de azúcar (la variedad conocida con el nombre de "criolla"), el trigo, la cebada, los ajos, el café, los duraznos, manzanas y naranjas, las herramientas agrícolas, los molinos hidráulicos, los trapiches, la guadua y algunas especies de pastos tales como el orejuela, el kikuyo y el poa.

A través de las páginas del presente trabajo hemos hecho resaltar con especialidad los procesos culturales en marcha, es decir, el fenómeno de la aculturación. Es evidente que este fenómeno se ha presentado, con mayor o menor intensidad, en las parcialidades donde se han creado áreas de población, dentro de las cuales se han radicado un determinado número de familias "blancas". Pero la intensidad del fenómeno aculturativo no depende de este hecho simplemente ni del número de familias que viven con las normas de la cultura occidental. San Andrés, por ejemplo, tiene su área de población establecida prácticamente en 1928 y cuenta actualmente con más de veinte familias "blancas", con la proximidad de la población de Inzá y, desde hace cerca de tres lustros, con el Parque Arqueológico de Tierradentro, centro de un relativo movimiento turístico, y, sin embargo, el proceso de aculturación es mínimo y jamás se puede comparar con la intensidad del mismo fenómeno de *Mosoco*, donde el área de pobla-

(39) Vernal Villa, S. Mitología y cuentos de la parcialidad de Calderas, Tierradentro, p. 289 sgts.

ción fue creada en 1923 y en la actualidad no cuenta con más de doce familias de "blancos". *Mosoco* tiene otra circunstancia: el camino de herradura que une al municipio de Belalcázar con el de Silvia, camino que ya existía desde los tiempos de la pre-conquista. *Mosoco* ha sido y continúa siéndolo aún el lugar de hospedaje obligatorio. Además esta parcialidad ha tenido contactos acentuados con el grupo Guambiano y el grupo Páez del otro lado de la Cordillera, de hecho más aculturados. Todas estas circunstancias han permitido la extensificación de los cultivos de ajos, del trigo y, sobre todo, de la papa, así como también la extensificación e intensificación de la ganadería, lo cual, a su vez, ha dado origen a una serie de fenómenos, actualmente en pleno proceso de desenvolvimiento, tales como la modificación de las pautas de trabajo y de los ciclos agrícolas, la regularización del comercio y del transporte, surgimiento del hábito de capitalización y del aprovechamiento del crédito, utilización de alambre de púa para las cercas, repoblación forestal a base de eucaliptus, incremento de las industrias caseras, modificación de la dieta alimenticia y de los horarios de comida, adaptación de determinados objetos de adorno por parte de las mujeres (aretes de oro), desaparecimiento del consumo de coca (deculturación para utilizar el neologismo de Fernando Ortiz), estratificación social, socavamiento de las instituciones del *té eu* y del *nasa jihi*, apaciguamiento de la agresividad real y mágica contra los "blancos", intensificación de la educación primaria, mayor convicción en los credos religiosos.

En la zona templada en general y en San Andrés en particular el cultivo del café está en pleno auge y las consecuencias de este hecho económico empiezan a vislumbrarse. El sombrero de pindo, muy común en la parcialidad de Calderas, se observa poco entre los andresunos, quienes están adoptando el sombrero de paño de los "blancos", algunos usan ya alpargatas o zapatos e igualmente se está extendiendo el uso de la ruana y del saco de manufactura extraña a la cultura; las herramientas agrícolas se están enriqueciendo de la misma manera que la vajilla moderna; aunque el sistema de trabajo más extendido en la parcialidad es el de las mingas, algunos ya pagan jornales para el trabajo de sus labranzas; el consumo de carne y panela es bastante frecuente cuando hay cosechas de café. Es singular también que en toda la parcialidad solamente existan dos *té eu* sin mayor crédito si bien que utilizan los servicios de los *té eu* de Calderas. .

La "criolla" es la variedad de caña de azúcar más extendida y la que ha sido totalmente aceptada por los indígenas hasta el punto de considerarla como propia, pero se están introduciendo otras variedades nuevas tales como la "java", por ejemplo, que aunque los indígenas dicen que es "brava", no obstante denotan su valor y recomiendan su cultivo.

Tales son los lineamientos generales de la aculturación en algunas parcialidades de Tierradentro.

BIBLIOGRAFIA

BERNAL VILLA, S. *Mitología y cuentos de la parcialidad de Calderas, Tierradentro.* Revista Colombiana de Antropología. Vol. I. Editorial Antares. Bogotá. 1953. pp. 279-309.

BERNAL VILLA, S. *La Fiesta de San Juan en Calderas, Tierradentro.* Revista de Folklore. Nº 2. Editorial Antares. Bogotá. 1953. pp. 177-221.

BERNAL VILLA, S. *Medicina y Magia entre los Paeces.* Revista Colombiana de Antropología. Vol. II. Nº 2º. Editorial Antares. Bogotá. 1954. pp. 219-264.

DUQUE GOMEZ, L. *Problemas sociales de algunas parcialidades indígenas del occidente de Colombia.* Boletín de Arqueología. Vol. I. Tomo II. Bogotá. 1945. pp. 185-201.

GUHL, E. *Ambiente Geográfico - Humano de la Costa del Atlántico.* Revista Geográfica. Vol. I. Nº 1. Imprenta Departamental. Barranquilla. 1952. pp. 139-172.

HERNANDEZ DE ALBA, Gr. *The Highland Tribes of Southern Colombia.* Handbook of South American Indians. Vol. 2. Washington. 1946. pp. 915-960.